

## Mittagsmenu I

## Mittagsmenu II

## Wochenhit

<b>Montag</b> 15.04.2019	Buchstabensuppe <b>Salat</b> Penne mit Tomaten, Zucchetti, Speck Olivensauce (rassig)	<b>Montag</b> 15.04.2019	Buchstabensuppe <b>Salat</b> *Spaghetti mit Butter und Pinienkernen	<b>Montag - Donnerstag</b> 15. – 18.04.2019	Arbeiter Cordon Bleu mit Konis Spezialsauc Kartoffelecken und Grilltomate		
<b>Dienstag</b> 16.04.2019	Linsensuppe mit Balsamico <b>Salat</b> *Rindspfeffer mit Spätzli und Rosenkohl	<b>Dienstag</b> 16.04.2019	Linsensuppe mit Balsamico <b>Salat</b> Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus				
<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	Gemüsebouillon mit Sternli <b>Salat</b> *Glerner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Dörrpflaumenkompott	<b>Mittwoch</b> 17.04.2019	Gemüsebouillon mit Sternli <b>Salat</b> Gratinierter Kartoffelstock mit Gemüse				
<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	Steckrübensuppe <b>Salat</b> Luzerner Kugelipastetli mit Reis und Erbsen	<b>Donnerstag</b> 18.04.2019	Steckrübensuppe <b>Salat</b> Vegetarische Samosas von unseren Mitarbeitern aus Sri Lanka mit Dipsauce				
<b>Freitag</b> 19.04.2019	Gemüse Bouillon mit Backerbsen <b>Salat</b> 1) Saiblingsfilet Müllerin Art mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Brokkoli	<b>Freitag</b> 19.04.2019	Gemüse Bouillon mit Backerbsen <b>Salat</b> Pochierte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln			<b>Freitag</b> 19.04.2019	Frisch Ananas mit Maraskino
<b>Samstag</b> 20.04.2019	Spinatcremesuppe <b>Salat</b> Rindsstroganoff mit Teigwaren und Frühlingsgemüse	<b>Samstag</b> 20.04.2019	Spinatcremesuppe <b>Salat</b> Gefüllte Riesechampignons auf Bärlauchrisotto			<b>Samstag</b> 20.04.2019	Rhabarber-Joghurt-Mousse mit Apfelwürfeli im Glas Serviert
<b>Sonntag</b> 21.04.2019	Weisswein Suppe mit Safran <b>Salat</b> *Lammnierstück rosa gebraten mit Kartoffelgratin, grünem Spargel und Sauce Hollandaise	<b>Sonntag</b> 21.04.2019	Weisswein Suppe mit Safran <b>Salat</b> *Portion weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln			<b>Sonntag</b> 21.04.2019	Osterchüechli mit Vanilleglace

## Abendmenu süss

## Abendmenu salzig

HAUSTABEA  
LEBEN IM ALTER

## MENUKARTE

vom 15. - 21.04.2019

Woche 16

Möge die Sonne dein Gemüt erhellen, der Regen deine Seele nicht verdunkeln.  
Mögest du hundert Frühlinge erleben, aber nur einen Herbst.

*\*= Gericht von Bewohnenden, aus dem „ Menü schreiben mit dem Küchenchef“  
Nehmen Sie Teil und bestimmen Sie mit, was im Haus Tabea gegessen wird.*

Unsere Menus sind auf Diabetiker ausgerichtet und können unbedenklich aus allen Optionen ausgewählt werden. Andere Sonderkostformen werden separat ausgewiesen.

*Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch und Fisch. Sollte das Fleisch oder der Fisch einmal aus einem anderen Land stammen, wird es im Menü bekanntgegeben.*

(1) Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:  
Island / Zucht

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Alternativ zu den angebotenen Menus können bei der Bestellung gerne folgende Änderungen kostenfrei erfolgen:

Spiegelei anstelle Hauptgang, Kartoffeln anstelle anderer Beilagen und Bouillon anstelle Tagessuppe.  
Wählen Sie am Abend Café Complet oder Buffet wenn Ihnen nicht nach dem angebotenen Vorschlag zumute ist.

Montag 15.04.2019	Omelette mit Konfi	Montag 15.04.2019	Omelette mit Schinken-Champignon-Sauce
Dienstag 16.04.2019	Griessbrei mit Kirschen	Dienstag 16.04.2019	*Wurst-Käse-Salat
Mittwoch 17.04.2019	Exotisches Birchermüsli	Mittwoch 17.04.2019	Bündner Ofenrösti mit Speck und Zwiebeln dazu Preiselbeeren
Donnerstag 18.04.2019	Quarkcreme mit Früchten	Donnerstag 18.04.2019	*Chicoreeauflauf mit Schinken
Freitag 19.04.2019	Aprikosenwähe	Freitag 19.04.2019	Buffet
Samstag 20.04.2019	Apfelstrudel mit Calvadossauce	Samstag 20.04.2019	Buffet
Sonntag 21.04.2019	*Rauchlachsteller mit Toast (Lachs aus Norwegischer Zucht)	Sonntag 21.04.2019	Buffet