

Mittagsmenu I

Montag
16.09.2019
Pfälzer-Rüebli-Suppe
Salat
*Äpler Makkaroni mit Röstzwiebeln
und Apfelmus

Dienstag
17.09.2019
Rindsbouillon mit Fideli
Salat
Tabea Grill Abschluss

Mittwoch
18.09.2019
Kohlrabicremesuppe
Salat
Wildbratwurst mit Zwiebelsauce,
hausgemachte Spätzle und Rotkraut

Donnerstag
19.09.2019
Gemüsebouillon mit Backerbsen
Salat
Kalbsleberli mit Salbei dazu Butterrösti
und Rüebli

Freitag
20.09.2019
Stangenselleriesuppe mit Baumnüssen
Salat
1) Schollenfilet in Dillsauce
Bratkartoffeln und Fenchelgemüse
italienische Art

Samstag
21.09.2019
Rindsbouillon mit Eierstrich
Salat
Husaren Topf
Poulet Pfanne mit Reis und Gemüse

Sonntag
22.09.2019
Champignonsuppe mit Croutons
Salat
*Rindsroulade mit Kartoffelstock und
Romanesco

Mittagsmenu II

Montag
16.09.2019
Pfälzer-Rüebli-Suppe
Salat
Penne-Kürbispfanne
mit Blattspinat und Ricotta

Dienstag
17.09.2019
Rindsbouillon mit Fideli
Salat
Tabea Grill Abschluss

Mittwoch
18.09.2019
Kohlrabicremesuppe
Salat
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Speck

Donnerstag
19.09.2019
Gemüsebouillon mit Backerbsen
Salat
Hirsetätschli mit Räuchertofu -
Ratatouille

Freitag
20.09.2019
Stangenselleriesuppe mit Baumnüssen
Salat
Spinatwähe mit Cherrytomaten

Samstag
21.09.2019
Rindsbouillon mit Eierstrich
Salat
Gemüse Reis Pfanne

Sonntag
22.09.2019
Champignonsuppe mit Croutons
Salat
Appenzeller Rösti
auf Wunsch mit Speck

Wochenhit

Montag - Freitag
16. - 20.09.2019

*Luzerner Chügelipastetli mit Milken
und Erbsen

Samstag
21.09.2019

*Vermicelles mit Rahm

Sonntag
22.09.2019

Hausgemachter Bananen Cake

Abendmenu süss

Abendmenu salzig

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENUKARTE

vom 16. - 22.09.2019

Woche 38

Tagträumen ist nicht verlorene Zeit,
sondern ein auftanken der Seele.

**= 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:
Nordsee / Schleppnetz

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 16.09.2019	Streuselkuchen mit Aprikosen	Montag 16.09.2019	*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Dienstag 17.09.2019	Pfirsichcreme	Dienstag 17.09.2019	Minestrone al a Genovese mit Reibkäse und Basilikumpesto
Mittwoch 18.09.2019	*Fotzelschnitte mit Beerenragout	Mittwoch 18.09.2019	*Crevettencocktail mit Avocado
Donnerstag 19.09.2019	Exotisches Birchermüesli garniert	Donnerstag 19.09.2019	*Militär Käseschnitte
Freitag 20.09.2019	Birnenwähe	Freitag 20.09.2019	Morchelterrinen auf Kürbissalat
Samstag 21.09.2019	*Omeletten mit Konfitüre	Samstag 21.09.2019	Buffet
Sonntag 22.09.2019	*Rauchlachsteller garniert mit Meerrettichschaum und Baguette	Sonntag 22.09.2019	Buffet