

Mittagsmenü I		Mittagsmenü II		Wochenhit	
Montag 21.09.2026	Gemüsebouillon mit Flädli Salat Spaghetti-Plausch	Montag 21.09.2026	Gemüsebouillon mit Flädli Salat Spaghetti-Plausch	Montag 21.09.2026	Gemüsebouillon mit Flädli Salat Rehgeschnetztes mit Preiselbeer-sauce, Spätzle, Rotkraut und Marroni
Dienstag 22.09.2026	Brotsuppe Salat Hirschhaxen in Kräuterjus, dazu Randen-Gnocchi und Ofenkürbis	Dienstag 22.09.2026	Brotsuppe Salat Gemüse-Risotto, mit kräftigem Käse zubereitet	Dienstag 22.09.2026	Brotsuppe Salat Rehgeschnetztes mit Preiselbeer-sauce, Spätzle, Rotkraut und Marroni
Mittwoch 23.09.2026	Buchstabensuppe Salat Schweinsragout «Thurgauer Art» mit Apfelwürfeln und Most, grobe Polenta und Zucchini	Mittwoch 23.09.2026	Buchstabensuppe Salat Gersotto mit Zucchini, gebratenem Tofu und konfierten Tomaten	Mittwoch 23.09.2026	Buchstabensuppe Salat Rehgeschnetztes mit Preiselbeer-sauce, Spätzle, Rotkraut und Marroni
Donnerstag 24.09.2026	Kürbissuppe mit gerösteten Kernen Salat Poulet süss-sauer mit Basmatireis und Wok-Gemüse	Donnerstag 24.09.2026	Kürbissuppe mit gerösteten Kernen Salat Gebratener Reis mit Eieromelette-Streifen und Wok-Gemüse	Donnerstag 24.09.2026	Kürbissuppe mit gerösteten Kernen Salat Rehgeschnetztes mit Preiselbeer-sauce, Spätzle, Rotkraut und Marroni
Freitag 25.09.2026	Kartoffel-Sauerkraut-Suppe Salat 1) Lachsfilet «Luzerner Art», Kapern, Tomaten-Butter, dazu Weisswein-Risotto und Gurken-Dill-Gemüse	Freitag 25.09.2026	Kartoffel-Sauerkraut-Suppe Salat Rührei auf geröstetem Ruchbrot mit Schnittlauch (auf Wunsch mit Rauchlachsstreifen)	Freitag 25.09.2026	Kartoffel-Sauerkraut-Suppe Salat Rehgeschnetztes mit Preiselbeer-sauce, Spätzle, Rotkraut und Marroni
Samstag 26.09.2026	Broccolicrèmesuppe mit Mandel-Splitter Salat Fleischkäse mit Spiegelei, gebratene Kartoffelwürfel und Rahmspinat	Samstag 26.09.2026	Broccolicrèmesuppe mit Mandel-Splitter Salat Kichererbsen-Gemüseragout im Knusperkörbli	Samstag 26.09.2026	Coupe Nesselrode
Sonntag 27.09.2026	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Salat Rehpfeffer (EU) mit Spätzle, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne	Sonntag 27.09.2026	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Salat Vegetarischer Wildteller mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzle und Preiselbeer-Birne	Sonntag 27.09.2026	Schokoladen-Beeren-Cupcakes

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 21.09.2026 bis
27.09.2026

Woche 39

**«Der September hält die Magie des Sommers
und bereitet den Zauber des Herbstes vor.»**
(Erich Kästner)

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

Alle unsere Menüs sind auf Diabetiker ausgerichtet.

Bei den angebotenen Menüs sind bei der Bestellung
gerne folgende Änderungen kostenlos möglich:

- Spiegelei/Rührei anstatt Hauptgang
- Kartoffeln anstatt anderer Beilagen
- Anderes Gemüse
- Bouillon anstatt Tagessuppe

✿ Gericht von Bewohnenden, aus dem «Menü schrei-
ben mit dem Küchenchef».
Nehmen Sie teil und bestimmen Sie mit, was im
Haus Tabea gegessen wird.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und
Fisch. Sollte das Fleisch oder der Fisch einmal aus ei-
nem anderen Land stammen, wird es im Menü ver-
merkt.

Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:
1) Norwegen / Zucht

Montag 21.09.2026	Süsser, schwedischer Käsekuchen	Montag 21.09.2026	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse
Dienstag 22.09.2026	Griessbrei mit Zimt und Zucker, dazu Kirschenkompott	Dienstag 22.09.2026	Schinkenteller garniert
Mittwoch 23.09.2026	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Mittwoch 23.09.2026	Schwartenmagen-Carpaccio mit Vinaigrette
Donnerstag 24.09.2026	Reisköpfli mit Traubenragout	Donnerstag 24.09.2026	«Toast Calzone» (Toastscheiben und Tomate, Mozzarella, Schinken und Basilikum gebraten)
Freitag 25.09.2026	Zwetschgenwähe mit Zimt	Freitag 25.09.2026	Cervelat warm oder kalt, mit Brot
Samstag 26.09.2026	Bananenauflauf mit österreichischer Vanillesauce	Samstag 26.09.2026	Buffet
Sonntag 27.09.2026	Buffet	Sonntag 27.09.2026	«Quiche Lorraine» (Elsässer Lauchkuchen mit Speck)