

Mittagsmenü I		Mittagsmenü II		Wochenhit
Montag 28.09.2026	Herbstliche Gemüsecrème-Suppe Salat Älplermagronen mit Apfelmus	Montag 28.09.2026	Herbstliche Gemüsecrème-Suppe Salat Gnocchi mit Kürbissauce, gebratenen Eierschwämmli und Lauchstreifen	Montag 28.09.2026 Herbstliche Gemüsecrème-Suppe Salat «Irish Stew» (Irischer Lamm-Eintopf mit Kabis, Wirsing, Karotten und Kartoffeln)
Dienstag 29.09.2026	Rindsbouillon mit Ei Salat Rehgeschnetztes mit Pfifferlingen, Butterspätzli und Rosenkohl	Dienstag 29.09.2026	Rindsbouillon mit Ei Salat Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Dienstag 29.09.2026 Rindsbouillon mit Ei Salat «Irish Stew» (Irischer Lamm-Eintopf mit Kabis, Wirsing, Karotten und Kartoffeln)
Mittwoch 30.09.2026	Pastinakensuppe Salat Schweinebraten mit Bier-Sauce, bunten Rüebli und Schnittlauchstampf	Mittwoch 30.09.2026	Pastinakensuppe Salat Gemüse-Spiessli auf Polenta mit Petersilien-Salsa	Mittwoch 30.09.2026 Pastinakensuppe Salat «Irish Stew» (Irischer Lamm-Eintopf mit Kabis, Wirsing, Karotten und Kartoffeln)
Donnerstag 01.10.2026	Gemüsebouillon mit Flädli Salat «Chili con Carne» mit Landkresse und Salzkartoffeln	Donnerstag 01.10.2026	Gemüsebouillon mit Flädli Salat Vier Käse-Risotto, serviert mit einem Stunden-Ei und Parmesan-Chip	Donnerstag 01.10.2026 Gemüsebouillon mit Flädli Salat «Irish Stew» (Irischer Lamm-Eintopf mit Kabis, Wirsing, Karotten und Kartoffeln)
Freitag 02.10.2026	Pfifferlingrahm-Suppe Salat 1) 🌸 Fischragout mit Safransauce, Wildreis und Kefen	Freitag 02.10.2026	Pfifferlingrahm-Suppe Salat Broccolimuffins mit getrockneten Tomaten und Feta, serviert mit Salaten	Freitag 02.10.2026 Pfifferlingrahm-Suppe Salat «Irish Stew» (Irischer Lamm-Eintopf mit Kabis, Wirsing, Karotten und Kartoffeln)
Samstag 03.10.2026	Geröstete Griess-Suppe Salat Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Samstag 03.10.2026	Geröstete Griess-Suppe Salat Fenchel-Rüebli-Gratin mit Sbrinz und Tofu	Samstag 03.10.2026 Joghurt-Passionsfrucht-Mousse
Sonntag 04.10.2026	Spinatcrème-Suppe mit Mandeln Salat Lammragout mit Speck, Tomaten und Knoblauch, dazu Bohnen und Gnocchi Romana	Sonntag 04.10.2026	Spinatcrème-Suppe mit Mandeln Salat Kohlroulade mit Gemüse und Mascarpone gefüllt, Pfeffersauce, dazu Mais-Nocken	Sonntag 04.10.2026 Weisses Schokoladenmousse mit Erdbeersauce

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 28.09.2026 bis
04.10.2026

Woche 40

«Altern heisst, sich über sich selbst klar werden.»
(Simone de Beauvoir)

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 schreiben 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 einem anderen Land stammen, wird es im Menü vermerkt.

Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:
1) Norwegen / Zucht

Montag 28.09.2026	Himbeer-Quarkcrème mit Schokoladen-Spänen	Montag 28.09.2026	Matjes Hausfrauenart (NL/Ringwabennetz), dazu Gschwellti
Dienstag 29.09.2026	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Dienstag 29.09.2026	Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Mittwoch 30.09.2026	Götterspeise mit Mandarinen	Mittwoch 30.09.2026	Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette
Donnerstag 01.10.2026	Milchreis mit Zwetschgenkompott	Donnerstag 01.10.2026	Gourmet-Pastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce
Freitag 02.10.2026	Johannisbeeren-Wähe	Freitag 02.10.2026	Canapés (Schinken, Salami, Ei)
Samstag 03.10.2026	Buffet	Samstag 03.10.2026	Geräucherte Forelle (DK) mit Meerrettichschaum und Baguette
Sonntag 04.10.2026	Buffet	Sonntag 04.10.2026	Fleischkäse mit Kartoffelsalat