

Mittagsmenü I		Mittagsmenü II		Wochenhit	
Montag 27.10.2025	Tomatensuppe mit Gin Salat ✿ Spaghetti Carbonara	Montag 27.10.2025	Tomatensuppe mit Gin Salat Penne-Kürbis-Pfanne mit Blattspinat und Ricotta	Montag 27.10.2025	Tomatensuppe mit Gin Salat ✿ Reh-Schmorbraten mit Preiselbeer-Birne, Serviettenknödeln und Rotkraut
Dienstag 28.10.2025	Rindsbouillon mit Fideli Salat Tabea's Raclette-Plausch, kleine Kartoffeln und Essig-Gemüse	Dienstag 28.10.2025	Rindsbouillon mit Fideli Salat Bunter Gemüseteller mit Bratkartoffeln	Dienstag 28.10.2025	Rindsbouillon mit Fideli Salat ✿ Reh-Schmorbraten mit Preiselbeer-Birne, Serviettenknödeln und Rotkraut
Mittwoch 29.10.2025	Pfälzer Karottensuppe Salat Poulet-Cordon bleu mit Pommes Frites und glasierten Rüeblì	Mittwoch 29.10.2025	Pfälzer Karottensuppe Salat Linsenbällchen auf Wirsing-Risoni-Risotto, verfeinert mit Sauerrahm	Mittwoch 29.10.2025	Pfälzer Karottensuppe Salat ✿ Reh-Schmorbraten mit Preiselbeer-Birne, Serviettenknödeln und Rotkraut
Donnerstag 30.10.2025	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen Salat Rindssaftplätzli mit gratinierten Gnocchi und Kefen	Donnerstag 30.10.2025	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen Salat «Parmigiana» (Zucchetti-Auberginen-Auflauf, Basilikum und Mozzarella auf Tomatensauce)	Donnerstag 30.10.2025	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen Salat ✿ Reh-Schmorbraten mit Preiselbeer-Birne, Serviettenknödeln und Rotkraut
Freitag 31.10.2025	Stangenselleriesuppe mit Baumnüssen Salat 1) Lachs-Filet in Zitronensauce, roter Reis und geschmorter Fenchel	Freitag 31.10.2025	Stangenselleriesuppe mit Baumnüssen Salat Reisauflauf mit Gemüse und Thymian, dazu Kürbiscrème	Freitag 31.10.2025	Stangenselleriesuppe mit Baumnüssen Salat ✿ Reh-Schmorbraten mit Preiselbeer-Birne, Serviettenknödeln und Rotkraut
Samstag 01.11.2025	Kartoffel-Wirz-Suppe mit Speckstreifen Salat Wildschwein-Gulasch mit Spinatnudeln und Ofenkürbis	Samstag 01.11.2025	Kartoffel-Wirz-Suppe mit Speckstreifen Salat Herbstliches Gemüse-Pilzragout, in Kräuter-Crêpes serviert	Samstag 01.11.2025	Grand Marnier-Parfait
Sonntag 02.11.2025	Rindsbouillon mit Griessklösschen Salat Senfbraten vom Schweinehals, mit Kartoffelstock und Rahmkohlrabi	Sonntag 02.11.2025	Rindsbouillon mit Griessklösschen Salat Zucchini-Champignon-Spiess auf Tomaten-Risotto	Sonntag 02.11.2025	Schoggicrème mit Birne

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 27.10.2025 bis
02.11.2025

Woche 44

«Der Herbst lädt uns ein, im Herzen warm zu bleiben,
auch wenn die Welt kühler wird.» (Albert Einstein)

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) Zucht / Norwegen

Montag 27.10.2025	Joghurtköpfli mit Zwetschgenkompott	Montag 27.10.2025	Pochiertes Ei im Kartoffelstocknest mit Belper Knolle
Dienstag 28.10.2025	Pancake mit Beerenragout und Ahornsirup	Dienstag 28.10.2025	Hüttenkäse-Radieschen-Brot
Mittwoch 29.10.2025	Apfelrösti mit Rum-Sauce	Mittwoch 29.10.2025	Bündner Gerstensuppe
Donnerstag 30.10.2025	Vanille-Sauerkirschen-Crème	Donnerstag 30.10.2025	✿ Chicorée-Auflauf mit Kochschinken und Béchamel
Freitag 31.10.2025	Aprikosenwähe	Freitag 31.10.2025	«Chef-Salat» (Eisbergsalat, Ei, Schinken, Bergkäse und Mais, serviert mit Thousand-Island- Dressing)
Samstag 01.11.2025	Buffet	Samstag 01.11.2025	Wirz-Pasta mit Rohschinken
Sonntag 02.11.2025	Apfel-Marzipan-Auflauf mit Rum-Sauce	Sonntag 02.11.2025	Buffet