	Mittagsmenü I	Mittagsmenü II	Wochenhit
Montag 09.11.2026	Rindsbouillon mit Sternli **Salat** ✿ Älpler-Maccaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Rindsbouillon mit Sternli **Salat** Spaghetti Napolitaine mit Tomatensauce und Reibkäse	Rindsbouillon mit Sternli **Salat** Kalbszunge mit Kapernsauce und Salzkartoffeln und Bohnen
Dienstag 10.11.2026	Zürcher Weissweinsuppe **Salat** ✿ Tabea's Raclette, kleinen Kartoffeln und Essiggemüse	Zürcher Weissweinsuppe **Salat** Bunter Gemüseteller mit Bratkartoffeln	Zürcher Weissweinsuppe **Salat** Kalbszunge mit Kapernsauce und Salzkartoffeln und Bohnen
Mittwoch 11.11.2026	Gemüsebouillon mit Backerbsen **Salat** ✿ Geschmorte Hirschhaxen mit Randen, Gnocchi und Ofenkürbis	Gemüsebouillon mit Backerbsen **Salat** Indisches Bohnen- und Kartoffelragout mit Curry, Joghurt und Rosinen	Gemüsebouillon mit Backerbsen **Salat** Kalbszunge mit Kapernsauce und Salzkartoffeln und Bohnen
Donnerstag 12.11.2026	Randensuppe mit Shiitake-Pilzen **Salat** Rindfleischgeschnetzeltes in Bratensauce, mit Spätzli und Rüebli	Randensuppe mit Shiitake-Pilzen **Salat** «Pizzoccheri con verdura» aus dem Puschlav (Buchweizenteigwaren mit Wirsing, Kartoffelwürfeln und Käse)	Randensuppe mit Shiitake-Pilzen **Salat** Kalbszunge mit Kapernsauce und Salzkartoffeln und Bohnen
Freitag 13.11.2026	Rindsbouillon mit Leberspätzli **Salat** 1) Forellenfilet mit Pernodsauce, Weissweinrisotto und geschmortem Chicorée	Rindsbouillon mit Leberspätzli **Salat** Fenchel-Rübli-Gratin mit Tofu	Rindsbouillon mit Leberspätzli **Salat** Kalbszunge mit Kapernsauce und Salzkartoffeln und Bohnen
Samstag 14.11.2026	Spinatcrèmesuppe **Salat** Kalbsbrust gefüllt, Bratensauce, dazu Semmelknödel und Federkohl	Spinatcrèmesuppe **Salat** «Wöschtag-Auflauf» (Teigwaren-Gemüseauflauf)	Quarkmousse mit Rotweinbirnen-Würfeln
Sonntag 15.11.2026	Rüeblisuppe **Salat** Rehpfeffer, dazu Rosenkohl und Schupfnudeln	Rüeblisuppe **Salat** Steinpilzravioli auf Rotkrautbeet mit Rosenkohl und Rahmsauce	Joghurt-Panna Cotta mit Erdbeersauce

	Abendmenü süss	Abendmenü salzig
Montag 09.11.2026	Vanille-Mandarinencrème	Dicke Bohnensuppe mit Rippli
Dienstag 10.11.2026	Crêpes mit Konfi	Crêpes mit Schinken-Pilzsauce
Mittwoch 11.11.2026	Milchreis mit Zimt und Zucker	Rindstatar mit Toast, garniert
Donnerstag 12.11.2026	Quarkauflauf mit Kirschen	Gerolltes Fladenbrot gefüllt mit Thon, Salat, Zwiebeln und Avocado-Guacamole-Crème
Freitag 13.11.2026	Apfelwähe mit Zimt	Antipasti-Teller mit Rohschinken und Salami
Samstag 14.11.2026	Buffet	Geschwellte mit Käse und Zigerbutter
Sonntag 15.11.2026	Aprikosen-Jalousie mit Vanillesauce	Buffet

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENÜKARTE

vom 09.11.2026 bis
15.11.2026

Woche 46

«Das Glück des Augenblicks
lässt sich nicht für später aufheben.»
(Ernst Ferstl, Schriftsteller aus Österreich)

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

✿ **Bewohnerwünsche**
Bestimmen Sie mit, was im Haus Tabea gegessen wird. Teilen Sie Ihre Wünsche der Leitung Küche mit.

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) Zucht / Italien