	Mittagsmenü I	Mittagsmenü II	Wochenhit
Montag 16.11.2026	Blumenkohlsuppe mit Peterli **Salat** Farfalle «Piemonteser Art» mit Hirsch-ragout	Blumenkohlsuppe mit Peterli **Salat** Glarner Zigerhörnli mit Apfelmus	Blumenkohlsuppe mit Peterli **Salat** Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse
Dienstag 17.11.2026	Gemüsebouillon mit Tomatenwürfeln **Salat** Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Wirsing und Spiegelei	Gemüsebouillon mit Tomatenwürfeln **Salat** «Walliser Cholera» (Kartoffel-Lauch-Kuchen mit Bergkäse und Apfel)	Gemüsebouillon mit Tomatenwürfeln **Salat** Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse
Mittwoch 18.11.2026	Bohnensuppe **Salat** Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Erbsen	Bohnensuppe **Salat** Maispizza «Margherita» mit Tomaten-sauce, Basilikum und Mozzarella	Bohnensuppe **Salat** Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse
Donnerstag 19.11.2026	Rindsbouillon mit Flädli **Salat** Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Rösti und glasierten Rüebli	Rindsbouillon mit Flädli **Salat** Butter-Rösti mit Birne und Raclette-Käse	Rindsbouillon mit Flädli **Salat** Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse
Freitag 20.11.2026	Tomatensuppe mit Gin **Salat** 1) Alaska-Seelachs-Schlemmerfilet, Salzkartoffeln und Rahmspinat	Tomatensuppe mit Gin **Salat** ✿ Asiatische Teig-Taschen (Dim Sum) auf gebratenem Gemüse, Sweet Chilly-Sauce	Tomatensuppe mit Gin **Salat** Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse
Samstag 21.11.2026	Rindsbouillon mit Gemüsewürfeln **Salat** Adrio «Mediterran» mit Tomatensauce, Brandteig-Gnocchi und Zucchetti	Rindsbouillon mit Gemüsewürfeln **Salat** Geschmorter Hokkaido-Kürbis mit Peperoni, Zitrone, dazu Pilaw-Reis und Kräuter-Quark	«Coupe Nesselrode» (Vanilleglace mit Vermicelles, Schlagrahm und Meringues)
Sonntag 22.11.2026	Petersiliencremesuppe **Salat** «Boeuf Bourgignon» (Rinds-Schmor-Ragout mit Spätzli und glasierte Pastinaken)	Petersiliencremesuppe **Salat** Vegetarische Kohlroulade mit Weiss-weinsauce und Salzkartoffeln	Lebkuchen-Halbgefrorenes

	Abendmenü süss	Abendmenü salzig
Montag 16.11.2026	Vanillecrème mit Blaubeeren	Hausgemachte Gulaschsuppe
Dienstag 17.11.2026	Apfelrösti mit Vanillesauce	Hausgemachte Frischkäse-Terrine im Schnittlauchmantel, dazu Hirschschinken
Mittwoch 18.11.2026	Griessköpfli mit Beerenragout	Pochiertes Ei auf Toast mit Tomatensauce
Donnerstag 19.11.2026	Traubenquark mit Himbeersirup	Schinkenröllchen mit russischem Salat gefüllt
Freitag 20.11.2026	Zwetschgenwähe	Kürbis-Orangen-Honig-Pastete auf Waldorfsalat, dazu Preiselbeeren
Samstag 21.11.2026	«Chriesibrägel Tabea» (Kirschen-Ragout mit geröstetem Mehl gebunden, dazu knusprige Brotwürfel)	Buffet
Sonntag 22.11.2026	Buffet	Quiche Lorraine mit Salat-Variation

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENÜKARTE

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

Woche 47

«Das Leben ist wie ein Spiegel: Lächelst du hinein, lächelt es zurück.»
(George Bernard Shaw, irischer Dramatiker)

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) Pelagische Schleppnetze / FAO 61 / 67