

Mittagsmenu I

Montag
10.12.2018
Pfälzer-Rüebli-Suppe
Salat
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse

Dienstag
11.12.2018
Rindsbouillon mit Backerbsen
Salat
Tabeas Käse Fondue

Mittwoch
12.12.2018
Kohlrabicremesuppe
Salat
Linsensuppe mit Wienerli

Donnerstag
13.12.2018
Rindsbouillon mit Eierstich
Salat
Kaninchenmeatballs in Rahmsauce dazu
Mücheli und geschmorter Chicoree

Freitag
14.12.2018
Maissuppe mit Curry
Salat
1) Forellenfilet Zuger Art mit
Weissweinkräutersauce dazu
Salzkartoffeln und Randengemüse

Samstag
15.12.2018
Gemüsebouillon mit Sternli
Salat
Rindsgeschnetzeltes in Cognacsauce
mit Kartoffeltaler und Butterbohnen

Sonntag
16.12.2018
Basler Mehlsuppe mit Käse
Salat
Gespickter Rindsschmorbraten mit
Spätzli und Blumenkohl mit Brösel

Mittagsmenu II

Montag
10.12.2018
Pfälzer-Rüebli-Suppe
Salat
Kürbis Cannelloni mit Rahmsauce und
Mozzarella überbacken

Dienstag
11.12.2018
Rindsbouillon mit Backerbsen
Salat
*Gebackene Champignons im Salatnest
mit Sauce Tatar

Mittwoch
12.12.2018
Kohlrabicremesuppe
Salat
Blätterteigkissen mit
Wintergemüseragout

Donnerstag
13.12.2018
Rindsbouillon mit Eierstich
Salat
Gemüsebällchen im Lauchnest
mit Nüdeli

Freitag
14.12.2018
Maissuppe mit Curry
Salat
*Gemüsewähe

Samstag
15.12.2018
Gemüsebouillon mit Sternli
Salat
*Walliser Rösti

Sonntag
16.12.2018
Basler Mehlsuppe mit Käse
Salat
*Gefüllte Peperoni mit Reis und Gemüse

Wochenhit

Montag - Freitag
10. - 14.12.2018

*Arbeiter Cordon bleu
mit Konis Spezielsauce
Kartoffelecken und Grilltomate

Samstag
15.12.2018

*Caramell Köppli

Sonntag
16.12.2018

Vermicelle mit Rahm

Abendmenu süss

Abendmenu salzig

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENUKARTE

vom 10. - 16.12.2018

Woche 50

Gott kann sich an deine Seite stellen
oder kann dir einen Engel neben dich geben,
der tut, was du nicht kannst.

**= Gericht von Bewohnenden, aus dem „ Menü schreiben
mit dem Küchenchef“
Nehmen Sie Teil und bestimmen Sie mit, was im Haus
Tabea gegessen wird.*

Unsere Menus sind auf Diabetiker ausgerichtet und
können unbedenklich aus allen Optionen ausgewählt
werden. Andere Sonderkostformen werden separat
ausgewiesen.

*Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch und
Fisch. Sollte das Fleisch oder der Fisch einmal aus einem
anderen Land stammen, wird es im Menü
bekanntgegeben.*

(1) Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:
Italien / Zucht

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

Alternativ zu den angebotenen Menus können bei
der Bestellung gerne folgende Änderungen kostenfrei
erfolgen:

Spiegelei anstelle Hauptgang, Kartoffeln anstelle
anderer Beilagen und Bouillon anstelle Tagessuppe.
Wählen Sie am Abend Café Complet oder Buffet
wenn Ihnen nicht nach dem angebotenen Vorschlag
zumute ist.

Montag 10.12.2018	Quarkkeulchen mit Kirschen	Montag 10.12.2018	*Schwartenmagen Carpaccio mit Zwiebeln und Vinaigrette
Dienstag 11.12.2018	Joghurtcreme mit Früchten	Dienstag 11.12.2018	Minestrone a la Milanese mit knusprigem Knoblibrot
Mittwoch 12.12.2018	Birnenjalousie mit Vanillesauce	Mittwoch 12.12.2018	Bündner Rohschinkenteller garniert
Donnerstag 13.12.2018	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Mirabellenkompott	Donnerstag 13.12.2018	Rindssteak Tatar mit Toast und Butter
Freitag 14.12.2018	Nidelwähe	Freitag 14.12.2018	*Käseschnitten
Samstag 15.12.2018	Apfelstrudel mit Calvadossauce	Samstag 15.12.2018	Buffet
Sonntag 16.12.2018	Wurstkäsesalat	Sonntag 16.12.2018	Buffet