

Mittagsmenü I

Montag
25.11.2024
Gemüsebouillon mit Fideli
Salat
Bunte Tortelloni,
serviert in Vier-Käsesauce mit Erbsen

Dienstag
26.11.2024
Thurgauer Mostsuppe
Salat
Tabea's Käsefondue-Plausch
mit Ruchbrotwürfeln und Ananas

Mittwoch
27.11.2024
Rindsbouillon mit Ei-Einlauf
Salat
Blut- und Leberwürstli
mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen

Donnerstag
28.11.2024
Kressesuppe
Salat
Poulet-Rahmgeschnetztes, Thymian-
Polenta und Blumenkohl polnische Art

Freitag
29.11.2024
Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen
Salat
1) Kabeljau-Filet im Ei-Mantel
mit Champignons, Getreidesotto und
Schwarzwurzeln

Samstag
30.11.2024
Kürbissuppe mit Rahmhaube
Salat
Hacktätschli Walliser Art
mit Tomate und Raclettekäse, dazu Rösti
und glasierter Sellerie

Sonntag
01.12.2024
Rindsbouillon mit Eierstich
Salat
Rehpfeffer mit Quarkspätzli, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeeren

Mittagsmenü II

Montag
25.11.2024
Gemüsebouillon mit Fideli
Salat
Kürbissotto mit Gorgonzola, Baumnüssen
und Chicorée

Dienstag
26.11.2024
Thurgauer Mostsuppe
Salat
Ungarisches Kartoffel-Gemüse-Gulasch,
mit Sauerrahm garniert

Mittwoch
27.11.2024
Rindsbouillon mit Ei-Einlauf
Salat
Lauch-Tartelettes mit Pinienkernen,
Kräuterdip und Salatbouquet

Donnerstag
28.11.2024
Kressesuppe
Salat
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip im Salat-
nest, auf Wunsch mit Shrimps

Freitag
29.11.2024
Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen
Salat
Waldpilzragout mit Semmelknödel

Samstag
30.11.2024
Kürbissuppe mit Rahmhaube
Salat
Gefüllte «Tomate Florentin»
mit Blattspinat auf Prosecco-Schaum und
Salzkartoffeln

Sonntag
01.12.2024
Rindsbouillon mit Eierstich
Salat
Emmentaler Käsespätzli
mit Zwiebelschwitze und Apfelmus

Wochenhit

Montag
25.11.2024
Gemüsebouillon mit Fideli
Salat
Geschnetztes Nierli in Brandysauce,
Nüdeli und Kürbisgemüse aus dem Ofen

Dienstag
26.11.2024
Thurgauer Mostsuppe
Salat
Geschnetztes Nierli in Brandysauce,
Nüdeli und Kürbisgemüse aus dem Ofen

Mittwoch
27.11.2024
Rindsbouillon mit Ei-Einlauf
Salat
Geschnetztes Nierli in Brandysauce,
Nüdeli und Kürbisgemüse aus dem Ofen

Donnerstag
28.11.2024
Kressesuppe
Salat
Geschnetztes Nierli in Brandysauce,
Nüdeli und Kürbisgemüse aus dem Ofen

Freitag
29.11.2024
Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen
Salat
Geschnetztes Nierli in Brandysauce,
Nüdeli und Kürbisgemüse aus dem Ofen

Samstag
30.11.2024
Caramelköpfli

Sonntag
01.12.2024
Tabea's Himbeerschnitte,
zum Kaffee Weihnachtsgebäck

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 25.11.2024 bis
01.12.2024

Woche 48

«Auf dem Weg durchs Lebe kann man den Wind nicht immer im Rücken haben.»

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) Schleppnetz / Nordostatlantik (FAO 27)

Montag
25.11.2024

Brombeer-Vanillequark

Montag
25.11.2024

Eierbrötli garniert

Dienstag
26.11.2024

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen,
dazu Vanillesauce

Dienstag
26.11.2024

Kalter Bratenteller garniert

Mittwoch
27.11.2024

Götterspeise mit gelber Pflaume

Mittwoch
27.11.2024

Gemüsesuppe mit Knoblibrot

Donnerstag
28.11.2024

Quarkauflauf mit Früchten

Donnerstag
28.11.2024

Härdöpfelwähe mit Zwiebeln

Freitag
29.11.2024

Kirschenwähe

Freitag
29.11.2024

Hörnliauflauf mit Gemüse, Ei und Käse

Samstag
30.11.2024

Fotzelschnitte mit Zwetschgenragout

Samstag
30.11.2024

Buffet

Sonntag
01.12.2024

Buffet

Sonntag
01.12.2024

Wienerli im Teig mit Nüsslisalat