

Wochenmenüplan



Regionales Alterszentrum
Tannzapfenland
Münchwilen

An Sonn und Feiertage berechnen wir einen Menüaufpreis von CHF 9.00
Wir bieten die Menüs auch als Seniorenportionen an.
Fragen Sie nach unserem Menüpass. Jedes 11. Essen ist Gratis. (Tagesmenü, Vegi, WH)
Wir freuen uns auf eine Reservation unter **071 969 12 11**

Wochenhit Montag bis Freitag CHF 18.80

Schweinsfiletmedaillon Piccata
Spaghetti Napoli
dazu Reibkäse

Menü 1 Das Klassische CHF 16.80

Menü 2 Das Vegetarische CHF 16.80

<p><i>Mo</i> 22.04.24</p>	<p>Mediterrane Gemüsesuppe Schnittsalat Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Ananas-Kokos-Reis frittierte Banane</p>	<p>Mediterrane Gemüsesuppe Schnittsalat Sojageschnetzeltes an Currysauce Ananas-Kokos-Reis frittierte Banane</p>
<p><i>Di</i> 23.04.24</p>	<p>Kichererbsensuppe zweifarbiger gekochter Karottensalat Kalbsadrio an Rahmsauce Teigwaren Broccoli</p>	<p>Kichererbsensuppe zweifarbiger gekochter Karottensalat Gemüseballs an Rahmsauce mit Gartenkräutern Vollkornteigwaren Broccoli</p>
<p><i>Mi</i> 24.04.24</p>	<p>Bouillon mit Tomaten und Ei Eisbergsalat mit Sprossen Waadtländer Saucisson mit Senf Kräuterkartoffeln Lauchgemüse leicht gebunden Limetten-Mousse im Gläsli garniert</p>	<p>Bouillon mit Tomaten und Ei Eisbergsalat mit Sprossen Gemüseteller (Spargeln, Kohlrabi, Spinat, Lauch und Gurkengemüse) Kräuterkartoffeln Limetten-Mousse im Gläsli garniert</p>
<p><i>Do</i> 25.04.24</p>	<p>Lattichcremesuppe Bohnensalat an Senfdressing Poulet-Fleischvogel mit Spargelfüllung an Rosmarinjus Kartoffel-Gnocchi und Ratatouille</p>	<p>Lattichcremesuppe Bohnensalat an Senfdressing Gnocchi-Pfanne mit Erbsen, Peperoni und Randen überbacken mit Käserahmsauce</p>
<p><i>Fr</i> 26.04.24</p>	<p>Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Schnittsalat Spinat-Bärlauchfladen Ofentomate</p>	<p>Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Schnittsalat Kirschfladen mit Rahm</p>
<p><i>Sa</i> 27.04.24</p>	<p>Hausmachersuppe Bauernsalat Rindsgehacktes Hörnli dazu Reibkäse und Apfelmus</p>	<p>Hausmachersuppe Bauernsalat Trebergeschnetzeltes Dinkelhörnli dazu Reibkäse und Apfelmus</p>
<p><i>So</i> 28.04.24</p>	<p>Tomatenbouillon mit Käsecroutons Kopfsalat vom Thurgau mit Radieschen Rindsschmorbraten Safranspätzli Erbsen und Karotten Mandelköpfl mit Erdbeerespiegel im Gläsli</p>	<p>Tomatenbouillon mit Käsecroutons Kopfsalat vom Thurgau mit Radieschen Birnen-Marronigulasch an Preiselbeersauce Safranspätzli Erbsen und Karotten Mandelköpfl mit Erdbeerespiegel im Gläsli</p>

Wenn nichts anderes deklariert ist verwenden wir ausschliesslich Schweizerfleisch
Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal. Bewohner fragen bitte bei den Mitarbeiter Service Gastronomie nach.

Pangasius: (Zucht, ASC, Vietnam)
Seeläachs: (MSC, Alaska, US, Wildfang)
Goldbarsch (MSC, Wildfang, Island)
Seeknuspertli (DE, Bin.Fischerei)

Zander: (Wildfang, Binnenfischerei, Russland)
Saibling (Aquakultur, Zucht, Island)
Fischnuggets (MSC, Deutschland, Wildfang)

Forelle: (Zucht, Frankreich)
Schollen: (Wildfang, Nordostatlantik DE)
Kabeljau: (MSC, Atlantik, NL)

Dorsch: (MSC, Wildfang, CN)
St. Petersfisch (Wildfang, NZ)
Seehecht (DE, Wildfang)