

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

Fischknusperli mit Tatarsauce

Salzkartoffeln

Dill-Bohnen

Menü 1 Das Klassische CHF 16.80

Menü 2 Das Vegetarische CHF 16.80

<p><i>Mo</i> 29.04.24</p>	<p>geröstete Brotsuppe feingeschnittener Blattsalat Bratwurst an Zwiebelsauce Teigwaren Mangold an Holländischer Sauce</p>	<p>geröstete Brotsuppe feingeschnittener Blattsalat Vegetarischer Fleischkäse (Auf Erbsenprotein-Basis) Teigwaren Mangold an Holländischer Sauce</p>
<p><i>Di</i> 30.04.24</p>	<p>Ochsenschwanzsuppe Spargelsalat an Tomaten-Vinaigrette Kalbsvoren an Bärlauch-Rahmsauce Tomatenrisotto Bohnen</p>	<p>Ochsenschwanzsuppe Spargelsalat an Tomaten-Vinaigrette im Ei gebratene Kräuterseitlinge Tomatenrisotto Bohnen</p>
<p><i>Mi</i> 1.05.24</p>	<p>Bouillon mit Suppenteigwaren Endiviensalat mit Ei Schweinhalsbraten an Kümmel-Jus Kartoffelstock Broccoli mit Ei Weisses Tobleronemouss im Gläsl</p>	<p>Bouillon mit Suppenteigwaren Endiviensalat mit Ei Trebergeschnetzelt an Rahmsauce Kartoffelstock Broccoli mit Ei Weisses Tobleronemouss im Gläsl</p>
<p><i>Do</i> 2.05.24</p>	<p>Gemüsecremesuppe Erdbeere und Mango paniertes Brätschnitzel an Bratenjus überbackene Polentaschnitte Schwarzwurzeln mit Karottenwürfeli</p>	<p>Gemüsecremesuppe Erdbeere und Mango Gemüseschnitzel mit Kräuterquark überbackene Polentaschnitte Schwarzwurzeln mit Karottenwürfeli</p>
<p><i>Fr</i> 3.05.24</p>	<p>Griessuppe gemischter Blattsalat fein geschnitten Teigwarenauflauf an Karottensauce mit Schnittlauch (Teigwaren, Erbsen, Zucchetti, Sellerie, Spargeln)</p>	<p>Griessuppe gemischter Blattsalat fein geschnitten Gemüseteller mit Butterkartoffeln (Blumenkohl, Pfälzerkarotten, Spargeln Blattspinat und Fenchel)</p>
<p><i>Sa</i> 4.05.24</p>	<p>Suppe Garbure mit Curry Bohnensalat Kalbs-Brätkügeli mit Pilzen im Blätterteig-Pastetchen Erbsen und Karotten</p>	<p>Suppe Garbure mit Curry Bohnensalat Gemüsebolls an Champignonrahmsauce im Blätterteig-Pastetchen Erbsen und Karotten</p>
<p><i>So</i> 5.05.24</p>	<p>Bärlauchcremesuppe Saisonaler feingeschnittener Blattsalat Schweinsfilet im Brätmantel an Sherryrahmsauce Herzoginkartoffeln Blumenkohl an Käserahmsauce Erdbeeren mit Meringue und Rahm</p>	<p>Bärlauchcremesuppe Saisonaler feingeschnittener Blattsalat Hirsebraten an Sherryrahmsauce Herzoginkartoffeln Blumenkohl an Käserahmsauce Erdbeeren mit Meringue und Rahm</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)
Seelachs: (MSC, Alaska, US, Wildfang)
Goldbarsch (MSC, Wildfang, Island)
Seeknusperei (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)