

# 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 16.80

Bauernbratwurst vom Thurgauer Apfelschwein  
an Ottenberger Rotwein-Zwiebelsauce  
Kartoffelstampf und Karottengemüse

## Menü 1 Das Klassische CHF 16.80

## Menü 2 Das Vegetarische CHF 16.80

Mo 6.05.24	Gemüsecremesuppe mit Pesto Schnittsalat Poulet-Nuggets an Curry-Mayonnaise Kartoffelspalten mit Paprika-Öl leicht gebundenes Chinakohlgemüse	Gemüsecremesuppe mit Pesto Schnittsalat Gemüse-Kroketten an Curry-Mayonnaise Kartoffelspalten mit Paprika-Öl leicht gebundenes Chinakohlgemüse
Di 7.05.24	Kohlrabencremesuppe Tomatensalat mit roten Zwiebeln Hacktätschli an Bratensauce Teigwaren Zucchini Gemüse mit Kräutern	Kohlrabencremesuppe Tomatensalat mit roten Zwiebeln Vegetarische Bolognese mit Gemüsewürfeli Vollkornteigwaren Zucchini Gemüse mit Kräutern
Mi 8.05.24	Bouillon mit Ei und Käse Randensalat mit Äpfeln geschmorte Kalbrustschnitte Pilzrisotto mit gehacktem Petersilien gratinierter Fenchel Vanilleflan im Gläsli mit Kirschen	Bouillon mit Ei und Käse Randensalat mit Äpfeln Pilzrisotto mit Blauschimmelkäse und gehacktem Petersilie überbackenen Fenchel und glacierte Cherrytomaten Vanilleflan im Gläsli mit Kirschen
Do 9.05.24	Spargelcremesuppe Bunter Blattsalat mit Radieschen Kalbsgeschnetzeltes an Weissweinsauce Tessiner Polenta Spargelgemüse Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	Spargelcremesuppe Bunter Blattsalat mit Radieschen Maispizza mit Spargeln, Tomaten und Basilikum überbacken mit Mozzarella Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch
Fr 10.05.24	Kartoffelsuppe mit Majoran Bauernsalat Vegetarisches Chili mit Sauerrahm im Gemüsereisring	Kartoffelsuppe mit Majoran Bauernsalat Vegetarisches Chili mit Sauerrahm im Gemüsereisring
Sa 11.05.24	Hausmachersuppe Kohlrabi-Erbsensalat an Apfel-Orangenderessing Spätzlipfanne an Bärlauch Sauce (Spätzli, Trutenschinken, Broccoli, Karotten, Champignons und rote Peperoni)	Hausmachersuppe Kohlrabi-Erbsensalat an Apfel-Orangenderessing Spätzli-Gemüsepfanne an Bärlauch Sauce (Spätzli, Rauchtofu, Broccoli, Karotten, Erbsen Champignons und rote Peperoni)
So 12.05.24	Tomatenbouillon mit Griessnocken Kopfsalat Kalbskronenstück rosa gebraten an Pfefferrahmsauce Kartoffelstock mit Trüffelöl Buntes Mischgemüse Zitronen-Limettenanschnitte	Tomatenbouillon mit Griessnocken Kopfsalat gefüllte Zucchini mit Hüttenkäse auf Pfefferrahmsauce Kartoffelstock mit Trüffelöl Buntes Mischgemüse Zitronen-Limettenanschnitte

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)  
Seekunzperli (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)