



Menuplan Woche 45

vom 02. bis 08. Nov. 2026

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	<p>Wirsingsuppe Zweifarbiger Linsensalat mit Feta</p> <p>Heisses Schüfeli mit Senf Kartoffelsalat Essiggemüse</p> <p>Zwetschgenjoghurtcreme</p>	<p>Wirsingsuppe Zweifarbiger Linsensalat mit Feta</p> <p>Soja-Ghackets Urdinkel-Tagliatelle Kürbis und Broccoli mit Mandeln</p> <p>Zwetschgenjoghurtcreme</p> 
Dienstag	<p>Suppe Pflanzertart Chinakohlsalat mit Sesam und geräucherten Tofuwürfeli</p> <p>Kürbischackbraten mit Thymianjus Müscheli-Teigwaren Glasierte Rüebli</p> <p>Caramelköppli</p> 	<p>Suppe Pflanzertart Chinakohlsalat mit Sesam und geräucherten Tofuwürfeli</p> <p>Gemüsetätschli mit Peperonisauce Dinkelkernotto Glasierte Rüebli</p> <p>Caramelköppli</p>
Mittwoch	<p>Kastaniensuppe Selleriesalat mit Nüssen</p> <p>Spaghetti mit Pilzsauce und Reibkäse</p> <p>Früchtequark</p>	<p>Kastaniensuppe Selleriesalat mit Nüssen</p> <p>Quorn-Stroganoff Schupfnudeln Blumenkohl Mornay</p> <p>Früchtequark</p> 
Donnerstag	<p>Bouillon mit Backerbsen Bohnensalat mit Mozzarellakugeli</p> <p>Trutenspiessli mit Currysauce Kokosreis Brokkoli</p> <p>Tobleronemousse</p> 	<p>Bouillon mit Backerbsen Bohnensalat mit Mozzarellakugeli</p> <p>Herbstliche Gemüsespätzli-Pfanne mit Wirz, Pastinaken und Kräuterseitlingen</p> <p>Tobleronemousse</p>
Freitag	<p>Gemüsesuppe Wintersalat mit Trauben</p> <p>Seelachsfilet an Pommery-Senfsauce Kartoffelpüree Blattrahmspinat</p> <p>Früchteshake</p> 	<p>Gemüsesuppe Wintersalat mit Trauben</p> <p>Spiegelei Kartoffelpüree Blattrahmspinat</p> <p>Früchteshake</p>
Samstag	<p>Kohlrabisuppe Nüsslisalat mit Granatapfel</p> <p>Blätterteig-Pastetli mit Poulet-Brätchügeli und Champignons Mischgemüse</p> <p>Auswahl aus der Früchteschale</p>	<p>Kohlrabisuppe Nüsslisalat mit Granatapfel</p> <p>Gefüllte Zucchini mit Couscous und Feta Zitronen-Joghurtdip</p> <p>Auswahl aus der Früchteschale</p> 
Sonntag	<p>Champignonsuppe Herbstlicher Blattsalat mit Nüssen und Kernen</p> <p>Geschmorter Rindsbraten Weissweinsrisotto Rosenkohl mit Speck Zwetschgenjalousie</p> 	<p>Champignonsuppe Herbstlicher Blattsalat mit Nüssen und Kernen</p> <p>Tofu-Piccata mit Tomatensauce Weissweinsrisotto Rosenkohl Zwetschgenjalousie</p>

Fisch: aus Wildfang, Nordostpazifik



Unser Mahlzeitendienst ist mit dem Fourchette verte senior@home Label zertifiziert

Telefonnummer Küche WirnaVita: 056 297 12 46 (täglich von 8.00 – 10.30 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr)



Abendessen	
Montag	Wirsingsuppe Fruchtwähe mit geraffelten Äpfeln
Dienstag	Suppe Pflanzerart Gschwellti mit Käse und Nussbirnenbrot Kräuterquark
Mittwoch	Kastaniensuppe Wienerli im Teig Randensalat
Donnerstag	Bouillon mit Backerbsen Kürbis-Teigwaren-Auflauf Blattsalat
Freitag	Gemüsesuppe Gemüsebrätling mit Schnittlauchdip Wintersalat mit Trauben
Samstag	Bündner Gerstensuppe Dinkelbrot
Sonntag	Champignonsuppe Vitello Tonnato «Kalter Kalbsbraten an Thonsauce» Toast

Alternativen zum Abendessen:

1. Gschwellti mit Chäs und / oder Aufschnitt
2. Eier-Omelette oder Spiegelei mit Brot und Tagesgemüse
3. Spiegelei mit Kartoffelstock und Sauce und Tagesgemüse
4. Birchermüesli
5. Café complet

Deklaration: Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Wir geben Ihnen gerne auf Nachfrage Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.