



Menuplan Woche 33 vom 10. bis 16. August 2026 WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Brotsuppe mit Kümmel Feiner Rüeblisalat mit Kürbiskernen Geflügelfrikassee mit Estragon Safran-Tagliatelle Broccoli mit Mandeln Milchreis mit Zwetschgen	Brotsuppe mit Kümmel Feiner Rüeblisalat mit Kürbiskernen Ratatouille-Quiche Broccoli mit Mandeln Milchreis mit Zwetschgen
Dienstag	Gemüsesuppe Eisbergsalat mit Ei an Joghurtdressing Spaghetti an Tomatensauce Reibkäse Mangolassi	Gemüsesuppe Eisbergsalat mit Ei an Joghurtdressing Vegibällchen an Ajvarsauce Urdinkel-Kernotto Federkohl mit gerösteten Haselnüssen Mangolassi
Mittwoch	Bouillon mit Ei Selleriesalat mit Baumnüssen Heisser Schüblig an Senfsauce Kartoffelstock Lauchgemüse Weisses Schoggimousse mit Trübeli	Bouillon mit Ei Selleriesalat mit Baumnüssen Haferflocken-Tätschli auf Linsen-Lauchgemüse Kräuterquark Weisses Schoggimousse mit Trübeli
Donnerstag	Tomatensuppe Rotkabissalat mit Feta Rindsgeschnetzeltes Schupfnudeln Zweifarbiges Rüebl Auswahl aus der Früchteschale	Tomatensuppe Rotkabissalat mit Feta Spiegelei Rösti Rahmspinat Auswahl aus der Früchteschale
Freitag	Lauchsuppe Rettichsalat mit Sesam Gebratenes Wolfsbarschfilet Limonenrisotto Zucchini Cheesecake	Lauchsuppe Rettichsalat mit Sesam Limonenrisotto mit geräuchertem Tofu Zucchini Cheesecake
Samstag Maria Himmelfahrt	Sellerie-Birnensuppe Cherry-Tomatensalat mit Mozzarellaperlen Kalbsbrustschnitte an Rosmarinjus Polentaschnitten Peperonata Wassermelonenwürfel	Sellerie-Birnensuppe Cherry-Tomatensalat mit Mozzarellaperlen Soja-Ghackets Polentaschnitten mit Käse überbacken Romanesco Wassermelonenwürfel
Sonntag	Geröstete Griesssuppe Gemischter Salat mit Nussmischung Schweinsfilet «sous-vide» an Calvadosauce Lyoner Kartoffeln Blumenkohl mit Brösmeli Schoggicreme mit Beeren	Geröstete Griesssuppe Gemischter Salat mit Nussmischung Gefüllte Gemüse-Kartoffelbällchen mit Frischkäse auf Peperonata Blumenkohl mit Brösmeli Schoggicreme mit Beeren



Fisch: aus Zucht, Griechenland

Unser Mahlzeitendienst ist mit dem Forkchette 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)



Menuplan Woche 33 vom 10. bis 16. August 2026 WirnaVita

Abendessen	
Montag	Brotsuppe mi Kümmel Birchermüesli mit Beeren Mini Brötli
Dienstag	Gemüsesuppe Eier-Omelette mit Schinkenstreifen Blattsalat
Mittwoch	Bouillon mit Ei Penne an Pestosauce Reibkäse Randensalat
Donnerstag	Tomatensuppe Poulet-Curry-Canapé Blattsalat
Freitag	Lauchcremesuppe Gemüsetätschli an Joghurtdip Gemischter Blattsalat
Samstag	Sellerie-Birnensuppe Hörnlisalat mit Trutenschinken Salatgarnitur
Sonntag	Geröstete Griesssuppe Plättli mit kaltem Braten Aufschnitt Nusskäse Brot

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.