



# Menuplan Woche 18 vom 27. April bis 03. Mai 2026 WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Suppe Pflanzerart   Fenchel-Apfelsalat mit Kürbiskernen <b>Cipollata-Spiessli mit Rosmarinjus</b> Mini-Spiralen Blattspinat à la crème Griessköppli mit Beeren	Suppe Pflanzerart   Fenchel-Apfelsalat mit Kürbiskernen <b>Gemüse-Paneer-Spiessli</b> auf Blattspinat à la crème Mini-Spiralen Griessköppli mit Beeren 
Dienstag	Peterliwurzelsuppe   Endiviensalat mit Hüttenkäse <b>Geflügel-Adrio</b> Kartoffelstock   Erbsli und Rüebl Süssmostcreme	Peterliwurzelsuppe   Endiviensalat mit Hüttenkäse <b>Okara-Bällchen an Preiselbeerdip</b> Kartoffelstock   Erbsli und Rüebl Süssmostcreme 
Mittwoch	Gemüsesuppe   Blumenkohlsalat mit Curry <b>Soja-Gehacktes</b> mit Dinkel-Hörnli und Apfelmus  Frische Erdbeeren mit Naturjoghurt	Gemüsesuppe   Blumenkohlsalat mit Curry <b>Bunter Salatteller mit Ei und Hüttenkäse</b> Frische Erdbeeren mit Naturjoghurt
Donnerstag	Bouillon mit Flädli   Selleriesalat mit Baumnüssen <b>Rindszunge an Meerrettichsauce</b> Bouillon-Kartoffeln   Wurzelgemüse  Kirschen-Quark-Dessert	Bouillon mit Flädli   Selleriesalat mit Baumnüssen <b>Spaghetti Napoli</b> mit Reibkäse Kirschen-Quark-Dessert
Freitag	Brotsuppe mit Liebstöckel   Weisskabissalat mit Kümmel <b>Zanderfilet im Eimantel</b> Dillsauce   Kernotto Brokkoli mit Mandelblättchen Ananas-Royalschnitte 	Brotsuppe mit Liebstöckel   Weisskabissalat mit Kümmel <b>Linsentäschli mit Kräuterquark</b> Kernotto Brokkoli mit Mandelblättchen Ananas-Royalschnitte
Samstag	Spargelcremesuppe   Farmer Salat <b>Hacktäschli an grüner Pfeffersauce</b> Bramata-Polenta   Frühlingsgemüse Frischer Fruchtsalat	Spargelcremesuppe   Farmer Salat <b>Seitan-Geschnetzeltes an Kräutersauce</b> Bramata-Polenta   Frühlingsgemüse Frischer Fruchtsalat 
Sonntag	Rüebl-Orangensuppe   Bunter Blattsalat mit Nussmischung <b>Gebratenes Pouletbrüstchen</b> Orangen-Hollandaise   Neue Bratkartoffeln Spargeln Limettenmousse 	Rüebl-Orangensuppe   Bunter Blattsalat mit Nussmischung <b>Spiegelei auf Spargeln Mailänderart</b> Neue Bratkartoffeln   Sherrytomätl Limettenmousse

Fisch: aus Zucht, Europa



Unser Mahlzeitendienst ist mit dem Forkchette verte senior@home Label zertifiziert.



# Menuplan Woche 18 vom 27. April bis 03. Mai 2026

WirnaVita

Abendessen	
Montag	Suppe Pflanzerart <b>Crêpes mit Zucchettifüllung</b> Randensalat
Dienstag	Peterliwurzelsuppe <b>Gefüllte Röstirollen mit Pilzfüllung</b> mit Salaten garniert
Mittwoch	Gemüsesuppe <b>Toast Williams mit Birne und Trutenschinken</b> Blattsalat
Donnerstag	Bouillon mit Flädli <b>Gemüsetäschli mit Joghurtdip</b> Taboulé-Salat
Freitag	Brotsuppe mit Liebstöckel <b>Hausgemachte Apfelwähe</b>
Samstag	Spargelcremesuppe <b>Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Käse-Specksauce</b>
Sonntag	Rüebli-Orangensuppe <b>Bauernschinken mit Spargelspitzen und Ei garniert</b> 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.