



Menuplan Woche 40 vom 28. Sept. bis 04. Okt. 2026 WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Bouillon mit Backerbsen Tomaten-Gurkensalat an Dilljoghurtsauce Poulet-Piccata Tomatenrisotto Erbsli Auswahl aus der Früchteschale 	Bouillon mit Backerbsen Tomaten-Gurkensalat an Dill-Joghurtsauce Flammkuchen mit Zwiebeln, Rüebl und Sauerrahm Auswahl aus der Früchteschale
Dienstag	Petersilienwurzel-suppe Eichblattsalat mit Radieschen Schweinsbratwurst an Rotweinsauce Müscheli-Teigwaren Geschmorter Fenchel Flammeri mit Himbeeren	Petersilienwurzel-suppe Eichblattsalat mit Radieschen Vegi-Linsenbolognese Ur-Dinkel-Teigwaren Reibkäse  Flammeri mit Himbeeren
Mittwoch	Gerstensuppe Rüeblisalat mit Hüttenkäse Wild-Hackbraten an Feigenjus Polenta Rüebl Traubencreme	Gerstensuppe Rüeblisalat mit Hüttenkäse Tofu an Thai-Currysauce Basmatireis Asiagemüse  Traubencreme
Donnerstag	Bohnensuppe Lauchsalat mit Rosinen Lasagne mit Sojagehacktem mit Béchamel überbacken Joghurtköpfl mit Fruchtsauce 	Bohnensuppe Lauchsalat mit Rosinen Bunter Salatteller mit Frühlingsrolle Sweet Chili Sauce Joghurt-Köpfl mit Fruchtsauce
Freitag	Rüeblisuppe Blumenkohlsalat mit Peterli Dorschfilets à la Bordelaise Zitronensauce Salzkartoffeln Konfierte Cherrytomaten Brownie-Würfel 	Rüeblisuppe Blumenkohlsalat mit Peterli Pochiertes Ei Salzkartoffeln Konfierte Cherrytomätli Brownie-Würfel
Samstag	Fenchelsuppe Rucolasalat mit Kichererbsen Schweinsragout Urdinkel-Kernotto Ratatouille  Beerenquark	Fenchelsuppe Rucolasalat mit Kichererbsen Ratatouille-Gemüse-Quiche mit Feta Bunte Salatbeilage Beerenquark
Sonntag	Tomatensuppe Gemischter Salat mit Kernen Rindsgeschnetzeltes Kartoffelgratin Herbstgemüse Cremeschnitte 	Tomatensuppe Gemischter Salat mit Kernen Quorngeschnetzeltes Stroganoff Nudeln Herbstgemüse Cremeschnitte

Fisch: aus Wildfang, Nordwestpazifik



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



Menuplan Woche 40 vom 28. Sept. bis 04. Okt. 2026 WirnaVita

Abendessen	
Montag	Bouillon mit Backerbsen Hausgemachte Aprikosenwähe mit Quarkguss
Dienstag	Petersilienwurzel-suppe Pfannkuchen mit Spinatfüllung an Safransauce Blattsalat
Mittwoch	Haferkernsuppe Toast Williams mit Trutenschinken und Birnen Blattsalat
Donnerst ag	Bohnensuppe Heisses Rippli mit Kartoffelsalat
Freitag	Rüebli-suppe Spaghetti Napoli Reibkäse
Samstag	Reichhaltige Linsensuppe mit Gemüse Ruchbrot
Sonntag	Tomatensuppe Wild-Terrine (Neuseeland) mit Waldorfsalat Cumberlandsauce Weggli

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.