



Menuplan Woche 32 vom 03. bis 09. August 2026 WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Haferflockensuppe Maissalat mit Curry-Joghurt-Dressing Schweinsgeschnetzeltes Nudeln Kräuter-Kohlrabi Zwetschgenkompott mit Quarktopping	Haferflockensuppe Maissalat mit Curry-Joghurt-Dressing Nudelpfanne mit Gemüse und Tofu-Bällchen Zwetschgenkompott mit Quarktopping
Dienstag	Basilikumschaumsuppe Zucchettisalat mit Mozzarellakugeli Paniertes Pouletschnitzel Jumbo Frites Erbsli und Rüebl Vanillecreme mit Himbeeren	Basilikumschaumsuppe Zucchettisalat mit Mozzarellakugeli Chili sin carne mit Brewbee Pilawreis Vanillecreme mit Himbeeren
Mittwoch	Weisse Bohnensuppe Fenchelsalat mit Trauben Hörnli mit Quorn-Gehacktem Apfelmus und Reibkäse Birnenwähe	Weisse Bohnensuppe Fenchelsalat mit Trauben Chäshörnli mit Apfelmus Birnenwähe
Donnerstag	Kerbelsuppe Nüsslisalat mit Hüttenkäse Rindfleischvogel an Jägersauce Quark-Spätzli Grüne Bohnen Auswahl aus der Früchteschale	Kerbelsuppe Nüsslisalat mit Hüttenkäse Gemüse-Linsenlasagne auf Tomatensauce Grüne Bohnen Auswahl aus der Früchteschale
Freitag	Thurgauer Mostsuppe Romanasalat mit Sbrinz Fischfiletstreifen Safransauce Bräterlikartoffeln Feine Kefen Mini Cremeschnitte	Thurgauer Mostsuppe Romanasalat mit Sbrinz Spargelravioli mit Safransauce Parmesanspäne Feine Kefen Mini Cremeschnitte
Samstag	Karotten-Orangensuppe Randensalat Rösti-Pastetli mit Brätchügeli Sommergemüse Früchtequark	Karotten-Orangensuppe Randensalat Eieromelette mit Tofu-Gemüsefüllung Sommergemüse Früchtequark
Sonntag	Bouillon mit Sternli Gemischter Salat mit Kernen Kalbsragout an Steinpilzsauce Kartoffelgratin Ofentomaten mit Kräuterkruste Schweden-Schnitte	Bouillon mit Sternli Gemischter Salat mit Kernen Kartoffelgnocchi an Steinpilzsauce mit Tomaten-Kohlrabigemüse Schweden-Schnitte



Fisch: aus Zucht, Europa

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)



Menuplan Woche 32 vom 03. bis 09. August 2026 WirnaVita

Abendessen	
Montag	Haferflockensuppe Beeren-Weggli-Quarkauflauf mit Vanillesauce
Dienstag	Basilikumschaumsuppe Penne an Kräuter-Cantadou-Frischkäse-Sauce Blattsalat
Mittwoch	Weisse Bohnensuppe Fleischsalat Metzger Art mit Gschwellti
Donnerstag	Kerbelsuppe Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas Blattsalat
Freitag	Thurgauer Mostsuppe Hausgemachte Gemüsewähe
Samstag	Karotten-Orangensuppe Melonenteller mit Kochschinken und Mozzarellaperlen Brötli
Sonntag	Bouillon mit Sternli Kalte Platte mit geräucherter Trutenbrust Salami Bergkäse 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.