



Menuplan Woche 28 vom 06. bis 12. Juli 2026

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	<p>Kerbelsuppe Waldorfsalat an Joghurtdresseing mit Baumnüssen</p> <p>Rindhacktätschli Rotweinsauce Polenta Ofentomate mit Kräuterkruste Saisonfrucht</p> 	<p>Kerbelsuppe Waldorfsalat an Joghurtdressing mit Baumnüssen</p> <p>Gefüllte Zucchini mit Feta und Hirse Ofentomate mit Kräuterkruste Saisonfrucht</p>
Dienstag	<p>Maissuppe mit Kürbiskernen Gurkensalat mit Dill und Hüttenkäse</p> <p>Pastetli mit Brätchügeli Erbsli und Rüeblli Pfirsich-Mousse</p>	<p>Maissuppe mit Kürbiskernen Gurkensalat mit Dill und Hüttenkäse</p> <p>Vegi-Bällchen an Tomatensauce Süßkartoffel-Wedges Erbsli & Rüeblli Pfirsich-Mousse</p> 
Mittwoch	<p>Tomatensuppe mit Kokos Kohlrabi-Rüeblisalat</p> <p>Schweinsragout an Apfelsensauce Quark-Dinkel-Spätzli Romanesco Himbeer-Frappé</p>	<p>Tomatensuppe mit Kokos Kohlrabi-Rüeblisalat</p> <p>Orecchiette mit Quorn-Bolognese Romanesco Himbeer-Frappé</p> 
Donnerstag	<p>Zucchettisuppe Eisbergsalat mit Cherrytomätl</p> <p>Pouletoberschenkel aus dem Ofen Urdinkelkernotto Krautstiel Erdbeerroulade</p> 	<p>Zucchettisuppe Canapé mit Frischkäse</p> <p>Salatteller mit Frühlingsrollen Glasnudelsalat Sweet Chili Sauce Erdbeerroulade</p>
Freitag	<p>Kichererbsensuppe Rettichsalat mit Apfel und Baumnüssen</p> <p>Buntbarschilet an Zitronensauce Pilaw Reis Blattspinat Griessflan</p> 	<p>Kichererbsensuppe Rettichsalat mit Apfel und Baumnüssen</p> <p>Spargelravioli an Spinatsauce mit Cherrytomaten Griessflan</p>
Samstag	<p>Rieslingschaumsuppe Lauchsalat mit Sultaninen</p> <p>Gemüse-Lasagne mit Linsen Frischer Fruchtsalat mit Joghurt</p> 	<p>Rieslingschaumsuppe Lauchsalat mit Sultaninen</p> <p>Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat Frischer Fruchtsalat mit Joghurt</p>
Sonntag	<p>Bouillon mit Sternli Bunter Blattsalat mit Nussmischung</p> <p>Kalbsbraten an Morchelsauce Duchesse-Kartoffeln Sommergemüse Schwarzwälderwürfel</p> 	<p>Bouillon mit Sternli Bunter Blattsalat mit Nussmischung</p> <p>Tofurösti an Morchelragout Sommergemüse Schwarzwälderwürfel</p>



Fisch: aus Zucht, Indonesien

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



Menuplan Woche 28 vom 06. bis 12. Juli 2026

Abendessen	
Montag	Kerbelsuppe Birchermüsli mit Beeren und Schlagrahm
Dienstag	Maissuppe mit Kürbiskernen Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum Mini-Brötli
Mittwoch	Tomatensuppe mit Kokos Toast Williams mit Trutenschinken und Birnen Blattsalat
Donnerstag	Zucchettisuppe Champignon-Terrine mit Anti-Pasti-Gemüse Brot
Freitag	Kichererbsensuppe Urdinkel-Penne an Pestosauce Parmesan Blattsalat mit Hüttenkäse
Samstag	Rieslingschaumsuppe Pizza Amelia mit Schinken und Champignons Salatgarnitur
Sonntag	Bouillon mit Sternli Kalte Platte mit Aufschnitt Salami Zuger 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. Birchermüsli
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.