



Menuplan Wo 35

vom 24. bis 30. August 2026

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Gerstensuppe Zucchettisalat mit Feta Poulettragout Polenta Glasierte Karotten Auswahl aus der Früchteschale 	Gerstensuppe Zucchettisalat mit Feta Auberginenpiccata Polenta Glasierte Karotten Auswahl aus der Früchteschale
Dienstag	Kerbelsuppe Roter Bohnensalat Kartoffelgnocchi all'amatriciana an Tomatensauce mit Zwiebeln und Chili Früchtequarkmousse	Kerbelsuppe Roter Bohnensalat Linsen-Gemüselasagne mit Käsesauce überbacken an Tomatensauce Früchtequarkmousse 
Mittwoch	Gemüsebouillon mit Fideli Kopfsalat mit Ei und Hüttenkäse Brätschnitzel vom Suppenhuhn Pommes risollées Grüne Bohnen Mocca-Shake	Gemüsebouillon mit Fideli Kopfsalat mit Ei und Hüttenkäse Tofu Tikka Masala Basmatireis Grüne Bohnen Mocca-Shake 
Donnerstag	Paprikasuppe Linsensalat Tessinerbraten Kartoffelstock Zweifarbiges Zucchini Schokoladencreme 	Paprikasuppe Linsensalat Mediterrane Hackpfanne mit Brewbee-Hack Penne Schokoladencreme
Freitag	Gemüsesuppe Blumenkohlsalat mit Kernen Schollenfilet im Eimantel Dinkel-Kernotto Fenchelgemüse Saisonfrucht 	Gemüsesuppe Blumenkohlsalat mit Kernen Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung Fenchelgemüse Saisonfrucht
Samstag	Weincremesuppe Randensalat mit Äpfeln Helles Kalbsvoressen mit Eierschwämmli Knöpfli Feine Erbsli Quarkkuchen	Weincremesuppe Randensalat mit Äpfeln Omelette mit Eierschwämmli Süsskartoffel-Wedges Feine Erbsli Quarkkuchen 
Sonntag	Kraftbrühe mit Eierstich Gemischter Salat mit Nüssen Schweins-Haxenscheiben Safranrisotto Mischgemüse Royal-Schnitte 	Gemüsebouillon mit Eierstich Gemischter Salat mit Nüssen Gefüllte Peperoni mit Sojahack Safranrisotto Mischgemüse Royal-Schnitte



Fisch: aus Wildfang, Nordostpazifik

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



Abendessen	
Montag	Gerstensuppe Milchreis mit Kirschenkompott und Zimt-Zucker
Dienstag	Kerbelsuppe Käseteller reichhaltig garniert dazu Gschwellti
Mittwoch	Gemüsebouillon mit Fideli Rührei mit Tomaten und Kräutern und bunten Salaten Brot
Donnerstag	Paprikasuppe Chäs-Chüechli mit Salatbouquet
Freitag	Gemüsesuppe Hausgemachte Gemüeswähe Landfrauenart Blattsalat
Samstag	Weincremesuppe Sommerlicher Siedfleischsalat mit Mais und Gurken Baquette mit Kernen
Sonntag	Kraftbrühe mit Eierstich Kalter Cervelat mit bunten Salaten 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.