



Menuplan Woche 39

vom 21. bis 27. Sept. 2026

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Kichererbsensuppe Fenchel-Apfelsalat mit Kürbiskernen Trutenfrikassee an Estragonsauce Pilawreis Broccoliröschen mit Mandeln Weintrauben 	Kichererbsensuppe Fenchel- Apfelsalat mit Kürbiskernen Seitangeschnetztes an Estragonsauce Pilawreis Broccoliröschen mit Mandeln Weintrauben
Dienstag	Bouillon mit Flädli Randen-Kichererbsen-Salat Penne mit Soja-Bolognese Reibkäse Orangenquarkcreme 	Bouillon mit Flädli Randen-Kichererbsen-Salat Salatteller mit Spinat-Feta-Börekstange Baked Potatoes mit Kräuterquark Orangenquarkcreme
Mittwoch	Champignonsuppe Nüsslisalat mit Ei Gefüllter Winzerbraten (Schwein) mit Rosinen Kartoffelgratin Grüne Bohnen mit Speck Gebrannte Creme	Champignonsuppe Nüsslisalat mit Ei Gemüserisotto mit panierten Quornstreifen Grüne Bohnen Gebrannte Creme 
Donnerstag	Rote-Linsen-Kokossuppe Bunter Quinoasalat Dinkelpilztoast «Jäger Art» Preiselbeerbirne Rosenkohl Schoggiflan	Rote-Linsen-Kokossuppe Bunter Quinoasalat Dinkeltagliatelle «Jäger Art» mit Tofu und Pilzen Preiselbeerbirne Rosenkohl Schoggiflan 
Freitag	Brokkolisuppe Rettichsalat Buntbarschfilet an Orangen hollandaise Bratkartoffeln Blattspinat Bananenshake	Brokkolisuppe Rettichsalat Crêpes mit Käse gefüllt Bratkartoffeln Blattspinat Bananenshake 
Samstag	Gemüsesuppe Rotkohlsalat mit Feta Rindfleischbällchen Griesschnitten Herbstgemüse Auswahl aus der Früchteschale 	Gemüsesuppe Rotkohlsalat mit Feta Steinpilzravioli an Thymianbutter Reibkäse Auswahl aus der Früchteschale
Sonntag	Süssmaissuppe Selleriesalat mit Baumnüssen Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock Glasierte Rüebli Schwarzwälder-Schnitte 	Süssmaiscremesuppe Selleriesalat mit Baumnüssen Soja-Medaillon mit Traubenjus Safran-Tagliatelle Glasierte Rüebli Schwarzwälder-Schnitte



Fisch: aus Zucht, Indonesien

Unser Mahlzeitendienst ist mit dem Forkchette 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)



Abendessen	
Montag	Kichererbsensuppe Vogelheu mit Apfel-Aprikosenmus Zimt-Zucker
Dienstag	Bouillon mit Flädli Wurstweggen im Teig Blattsalat
Mittwoch	Champignonsuppe Hausgemachte Gemüsewähe Blattsalat
Donnerstag	Rote-Linsen-Kokossuppe Canapées mit Ei und Salami Gürkli und Cherrytomaten
Freitag	Brokkolisuppe Herbstliche Schupfnudelpfanne mit Krautstiel, Marroni und Kürbis Blattsalat
Samstag	Pot au feu (Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse) Brot
Sonntag	Süssmaissuppe Käseteller garniert mit Gschwellti

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.