Menuplan Woche 44 vom 26. Okt. bis 1.Nov. 2026

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Rosenkohlsuppe I Italienischer Quinoasalat mit Mozzarellakügeli **Rindfleischvogel mit Feigenjus** Ebly | Zucchetti provenzalische Art Schoggicreme mit Sternfrucht	Rosenkohlsuppe I Italienischer Quinoasalat mit Mozzarellakügeli **Vegi-Brewbee-Lasagne** Schoggicreme mit Sternfrucht
Dienstag	Bouillon mit Eierfäden I Randensalat mit Baumnüssen **Nasi Goreng** mit geräucherten Tofuwürfeln und Sojasprossen Vanilleflan	Bouillon mit Eierfäden I Randensalat mit Baumnüssen **Pinsa Margherita** Vanilleflan
Mittwoch	Haferkernsuppe I Eichblattsalat mit Feigen und Parmesanflocken **Schweinsvoressen** Kartoffelstock | Romanesco Auswahl aus der Früchteschale	Haferkernsuppe I Eichblattsalat mit Feigen und Parmesanflocken **Quornragout an Paprikasauce** Kartoffelstock | Romanesco Auswahl aus der Früchteschale
Donnerstag	Gemüsesuppe I Blattsalat mit Kernen und Hüttenkäse **Rindsghackets mit Hörnli** Apfel-Zimtschnitzli und Reibkäse Aprikosen-Quarkcreme	Gemüsesuppe | Blattsalat mit Kernen und Hüttenkäse **Chäs-Hörnli mit Knusperzwiebeln** Apfel-Zimtschnitzli Aprikosen-Quarkcreme
Freitag	Orangen-Rüeblisuppe | Chinakohlsalat mit Cranberries **Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce** Safran-Couscous | Kohlrabi mit Peterli Bananenshake	Orangen-Rüeblisuppe | Apfel-Stangenselleriesalat mit gerösteten Haselnüssen und Feta **Rührei** Bratkartoffeln aus dem Ofen Kohlrabi mit Peterli Bananenshake
Samstag	Kerbelsuppe | Waldorf-Salat an Joghurtsauce **Pouletbällchen an Preiselbeersauce** Nudeln Geschmorter Spitzkabis Marroni-Mousse-Schnitte	Kerbelsuppe I Waldorf-Salat an Joghurtsauce **Gemüse-Nudelpfanne** mit Kichererbsenbällchen und Tomatensauce Marroni-Mousse-Schnitte
Sonntag	Kürbissuppe mit Ingwer I Nüsslisalat mit Ei **Wildfeffer «Jägerart»** Quark-Spätzli I Rotkraut I Marroni I Mirza Apfel I Rosenkohl Nougat-Crème mit Pflaumen	Kürbissuppe mit Ingwer I Nüsslisalat mit Ei **Vegetarischer Wildteller** Quark-Spätzli I Rotkraut I Marroni I Mirza Apfel I Rosenkohl I Pilzsauce Praliné-Crème mit Pflaumen

Fisch: Binnenfischerei CH

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 44 vom 26. Okt. bis 1.Nov. 2026

WirnaVita

	Abendessen
Montag	Rosenkohlsuppe **Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott** Zimt-Zucker
Dienstag	Bouillon mit Eierstich **Toast «Williams» mit Käse, Birnen und Baumnüssen** Blattsalat
Mittwoch	Haferkernsuppe **Pfannkuchen mit Spinat und Ricotta** Safransauce
Donnerstag	Gemüsesuppe **Kürbis-Risotto** mit Reibkäse Blattsalat
Freitag	Orangen-Rüeblisuppe **Birchermüesli mit frischen Früchten**
Samstag	**Grünerbseneintopf mit Speck und Bohnen** Dinkelbrot
Sonntag	Kürbissuppe mit Ingwer **Waldfest «Cervelat» mit Senf** 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.