



Menuplan Woche 17 vom 22. bis 28. April 2024

WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Weincremesuppe Frühlingsalat Spaghetti Napoli mit Reibkäse Honig-Quarkcreme	Weincremesuppe Frühlingsalat Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und Fetawürfel Honig-Quarkcreme
Dienstag	Curry-Linsensuppe Griechischer Salat Riz Casimir mit Poulet mit Pilawreis und Fruchtetürmli Moccamousse	Curry-Linsensuppe Griechischer Salat Früchte-Riz Casimir mit Kichererbsen und gerösteten Cashewkernen Moccamousse
Mittwoch	Geflügelbouillon mit Einlage Rettichsalat Adrio an Jägersauce Bratkartoffeln Rahmspinat Dessertüberraschung	Gemüsebouillon mit Einlage Rettichsalat Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat Dessertüberraschung
Donnerstag	Hafersuppe Rotkabissalat Schweinsgeschnetztes Nudeln Erbsli und Rüeblli Auswahl aus der Früchteschale	Hafersuppe Rotkabissalat Mah-Meh mit Tofu Indonesisches Nudelgericht Auswahl aus der Früchteschale
Freitag	Kokos-Rüeblisuppe Roter Bohnensalat Sautiertes Wolfsbarschfilet Limettensauce Spargelrisotto Mini-Schoggiweggen	Kokos-Rüeblisuppe Roter Bohnensalat Spargelrisotto mit Gemüsejulienne und Mascarpone Mini-Schoggiweggen
Samstag Weber Josefine	Frühlingszwiebelsuppe Maissalat Kalbsleberli an Madeirajus Röstitaler Blumenkohl Glaceschnitte	Frühlingszwiebelsuppe Maissalat Walliser Rösti mit Tomaten Blumenkohl Glaceschnitte
Sonntag	Bouillon mit Flädli Nüsslisalat Mimosa Rindsschmorbraten Burgunder Art Quark-Spätzli Grüne Bohnen Cremeschnitte	Bouillon mit Flädli Nüsslisalat Mimosa Spätzlipfanne mit Gemüse an Bärlauchsauce Cremeschnitte

Fisch: aus Zucht, Griechenland

Telefonnummer Küche WirnaVita: 056 297 12 46 (täglich von 8.00 – 10.30 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr)



Abendessen	
Montag	Tagessuppe Birchermüsli mit frischen Beeren Zopfscheibe
Dienstag	Tagessuppe Wienerli im Teig mit Salaten garniert
Mittwoch	Tagessuppe Canapé mit Spargeln und Ei
Donnerstag	Tagessuppe Vitello tonnato Kalter Braten mit Thonsauce
Freitag	Tagessuppe Hausgemachte Kirschenwähe
Samstag	Tagessuppe Ravioli mit Bärlauchsauce und Reibkäse
Sonntag	Tagessuppe Trockenfleischteller Salami Rohessspeck Bärlauchkäse Brot

Alternativen zum Abendessen:

1. Gschwellt mit Chäs und/oder Aufschnitt
2. Café complet
3. Birchermüesli
4. Eier-Omelette
5. Kartoffelstock mit Sauce
6. Salatteller

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.