



# Menuplan Woche 11

vom 10. bis 16. März 2025 WirnaVita

	Mittagsmenu 1	Mittagsmenu 2
Montag	Bouillon Mille-fanti   Gurkensalat mit Feta <b>Rindsragout an Balsamicosauce</b> Griesschnitten Geschmorter Rotkohl Früchteblechkuchen 	Bouillon Mille-fanti   Gurkensalat mit Feta <b>Planted-Ragout an Balsamicosauce</b> Griesschnitten Geschmorter Rotkohl Früchteblechkuchen
Dienstag	Suppe Pflanzertart   Selleriesalat mit Baumnüssen <b>Kalbs-Hacktätschli</b> Rahmsauce   Kartoffelstock Glasierte Rüebl Joghurtköpfl mit Früchten	Suppe Pflanzertart   Selleriesalat mit Baumnüssen <b>Dinkel-Haferflockentätschli</b> Kräuterquark   Ofenkartoffeln Glasierte Rüebl Joghurtköpfl mit Früchten 
Mittwoch	Linsensuppe   Gemischter Salat mit Nüssen <b>Wähentag</b> Käse-Speckwähe (Quiche Lorraine) Spinatwähe Auswahl aus der Früchteschale	Linsensuppe   Gemischter Salat mit Nüssen <b>Wähentag</b> Spinatwähe Gemüsewähe Auswahl aus der Früchteschale 
Donnerstag	Fenchelsuppe   Flageolet-Bohnensalat <b>Poulet-Jägerschnitzel</b> an Marsalajus   Tomatenrisotto Wirsing Weisses Schoggimousse 	Fenchelsuppe   Flageolet-Bohnensalat <b>Tomatenrisotto</b> mit geräuchertem Tofuschnitzel Wirsing Weisses Schoggimousse
Freitag	Gemüsesuppe   Farmersalat mit Kürbiskernen <b>Flunderröllchen mit Lachsfüllung</b> Safransauce   Salzkartoffeln   Pak choi Gebrannte Creme 	Gemüsesuppe   Farmersalat mit Kürbiskernen <b>Dinkeltortelloni mit Tomatenfüllung</b> an Kräutersauce und Sbrinz Gebrannte Creme
Samstag	Broccolisuppe   Maissalat mit Curry <b>Lammgeschnetzeltes</b> Knoblauchsauce   Bulgur Gedämpfte Tomate Kompott mit Vanillequark 	Bauernsuppe   Maissalat mit Curry <b>Spätzlipfanne mit Gemüse und Quornstreifen</b> Gedämpfte Tomate Kompott mit Vanillequark
Sonntag	Bouillon mit Flädli   Nüsslisalat mit Ei <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> Pommes frites Zweifarbige Bohnen Erdbeerroulade	Bouillon mit Flädli   Nüsslisalat mit Ei <b>Vegi-Lasagne</b> mit Gemüse Zweifarbige Bohnen Erdbeerroulade 

Fisch: aus Wildfang, Nordostpazifik



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)



<b>Abendessen</b>	
Montag	Bouillon Mille Fanti <b>Süsse Pfannkuchen mit Konfi gefüllt</b>
Dienstag	Suppe Pflanzerart <b>Canapés mit Schinken und Ei</b>
Mittwoch	Linsensuppe <b>Frühlingsgemüse-Quarkknöpfli Pfanne</b> Salat von gegarten Rüebli mit Sesam und Hüttenkäse
Donnerstag	Fenchelsuppe <b>Raclettekartoffeln mit Gürkli, Silberzwiebeln und Maiskölbchen</b> Blattsalat
Freitag	Gemüsesuppe <b>Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum</b> Toast
Samstag	Broccolisuppe <b>Poulet-Ofenfleischkäse vom Loohof mit Kartoffelsalat</b> Tagessalat
Sonntag	Bouillon mit Flädli <b>Aufschnittplatte   Trutenschinken   Bergkäse</b> Brot

**Alternativen zum Abendessen:**

1. Gschwellti mit Chäs und/oder Aufschnitt
2. Café complet
3. Birchermüesli
4. Eier-Omelette oder Spiegelei mit Brot und Tagesgemüse
5. Spiegelei mit Kartoffelstock und Sauce und Tagesgemüse

**Deklaration:** Wenn nicht anderweitig deklariert, setzen wir Fleisch und Brot/Backwaren aus der Schweiz ein.

**Allergene:** Wir geben Ihnen gerne auf Nachfrage Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.