

Name Kunde _____

ganze Portion ☐ halbe Portion ☐

Suppe ja ☐ nein ☐ / Salat ja ☐ nein ☐ / Dessert ja ☐ nein ☐

Anmerkungen _____



Tel. Marianne Moser - 078 624 75 17
Tel. Werner Preisig - 079 254 72 08

Menü vom 02.11.2026 - 08.11.2026 (KW 45)

Bestellabgabe bis Donnerstag
29.10.2026

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
Montag 02.11.2026	Kürbiscremesuppe mit Kernen	Kürbiscremesuppe mit Kernen	Kürbiscremesuppe mit Kernen
	Blattsalat mit Käsewürfel	Blattsalat mit Käsewürfel	Blattsalat mit Käsewürfel
	Cervelat mit Käse & Speck Rotweinjus Kräuterzucchetti Stampfkartoffeln	Linsen Bolognese Spaghetti geriebener Parmesan	Wildschwein Cordon bleu mit Pfeffer-Käse gefüllt Federkohl Rotweinrisotto
	Savarin au Rhum mit Früchten	Savarin au Rhum mit Früchten	Savarin au Rhum mit Früchten
Dienstag 03.11.2026	Randenbouillon mit Meerrettich	Randenbouillon mit Meerrettich	Randenbouillon mit Meerrettich
	Reissalat mit Curry	Reissalat mit Curry	Reissalat mit Curry
	Truten-Voressen Pilzrahmsauce Kohlrabi Buttermüscheli	Herbstlicher Couscous mit Kürbis, Wirsing, Herbstpilzen, Rosinen & geröstete Baumnüsse Kürbis-Zitronensauce	Wildschwein Cordon bleu mit Pfeffer-Käse gefüllt Federkohl Rotweinrisotto
	Marsala-Zabaione	Marsala-Zabaione	Marsala-Zabaione
Mittwoch 04.11.2026	Schwarzwurzelcremesuppe mit Peterli	Schwarzwurzelcremesuppe mit Peterli	Schwarzwurzelcremesuppe mit Peterli
	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill
	Poulet-Piccata Champignon, Schinken Broccoli Safranrisotto	Bündner Pizokel gratiniert mit Bergkäse Rahmsauce und Mangold	Wildschwein Cordon bleu mit Pfeffer-Käse gefüllt Federkohl Rotweinrisotto
	Cheesecake	Cheesecake	Cheesecake
Donnerstag 05.11.2026	Blumenkohlsuppe mit Baumnüssen	Blumenkohlsuppe mit Baumnüssen	Blumenkohlsuppe mit Baumnüssen
	Nüsslisalat mit Kürbis	Nüsslisalat mit Kürbis	Nüsslisalat mit Kürbis
	Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus Reibkäse	Spinatfalafel Kräuter-Joghurtsauce Ofen-Wurzelgemüse	Wildschwein Cordon bleu mit Pfeffer-Käse gefüllt Federkohl Rotweinrisotto
	Karibische Vanille-Maiscreme	Karibische Vanille-Maiscreme	Karibische Vanille-Maiscreme
Freitag 06.11.2026	Karotten-Kokossuppe mit Zitronengras	Karotten-Kokossuppe mit Zitronengras	Karotten-Kokossuppe mit Zitronengras
	Blattsalat mit Croûtons	Blattsalat mit Croûtons	Blattsalat mit Croûtons
	Saiblingsfilet  Brunnenkresserahmsauce geschmorter Fenchel, Wildreis	Gebackener Süsskartoffel Randen-Patinaken-Füllung Tahini Sauce Granatapfel, Petersilie	Wildschwein Cordon bleu mit Pfeffer-Käse gefüllt Federkohl Rotweinrisotto
	Apfel-Zimt Streuselkuchen	Apfel-Zimt Streuselkuchen	Apfel-Zimt Streuselkuchen
Samstag 07.11.2026	Hühnerbouillon mit Flädli	<u>Gemüsebouillon</u> mit Flädli	<u>Wichtiger Hinweis</u> - Bitte Mahlzeiten NICHT mit den Deckeln der Mahlzeitenlieferungen in Mikrowelle aufwärmen
	Randensalat mit Sauerrahm	Randensalat mit Sauerrahm	Hinweis zum Datenschutz Ihre Angaben werden gemäss dem Datenschutzgesetz (DSG) sowie dem Informations- und Datenschutzgesetz des Kantons Zürich (IDG ZH) für die Bearbeitung der Frischmahlzeiten-Bestellung verwendet. Im Rahmen dessen kann es notwendig sein, bestimmte Informationen über unsere interne Kommunikationsplattform zwischen Fahrer:innen und Koordinator:innen auszutauschen.
	Fleischkäse Pommery Senfsauce Wurzelspinat Kartoffelpüree	Gebratener chinesischer Reis Sojasauce, Karotten, Frühlingszwiebeln, Erbsen Omelette und Mungosprossen	
	Meringue - Schlagrahm & Beeren	Meringue - Schlagrahm & Beeren	
Sonntag 08.11.2026	Artischockencremsuppe mit Mayoran	Artischockencremsuppe mit Mayoran	
	Rettichsalat mit Sesam	Rettichsalat mit Sesam	
	Schweinsfilet im Teig Madeirajus Kürbis-Marroni-Gemüse Duchesse-Kartoffeln	Ravioli mit Tomaten-Mozzarella Füllung Basilikumrahmsauce gehobelter Parmesan	
	Mousseschnitte	Mousseschnitte	
(S) Schwein / (K) Kalb / (R) Rind / (P) Poulet / (T) Trutten / / (ohne Hinweis ist das Fleisch schweizerischer Herkunft)			