averecura holding ag
Tramstrasse 55
8707 Uetikon am See (ZH)
043 843 37 11
info@hauswaeckerling.ch

Wäckerling

Mittag Essen

2026	Menu 1 Währschaft	Chrut & Rüebli (2)	Gulasch Wochen
Montag 9.11	Gemüsecremesuppe — Rehpfeffer Spätzli Rotkraut — Berliner	Gemüsecremesuppe — Allgäuer Chäse Spätzli Röstzwiebeln — Berliner	Gemüsecremesuppe — Csikósgulasch vom Schwein Spätzli — Berliner
Dienstag 10.11	Bouillon mit Gemüsestreifen — Zitronenravioli mit Cherrytomaten — Mangocreme	Bouillon mit Gemüsestreifen — Maispizza mit Gemüse — Mangocreme	Bouillon mit Gemüsestreifen — Böhmisches Gulasch Kartoffelknödel — Mangocreme
Mittwoch 11.11	Peperonisuppe — Poulet Cordon Bleu Pommes rissolées Kohlrabigemüse — Beeren Muffin	Peperonisuppe — Vegi Schnitzel Pommes rissolées Kohlrabigemüse — Beeren Muffin	Peperonisuppe — Gulasch Suppe mit Bürli — Beeren Muffin
Donnerstag 12.11	Boullion mit Backerbsen — Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln & Grilltomate — Quarkcreme	Boullion mit Backerbsen — Süsskartoffelbrätlinge mit Gemüseragout — Quarkcreme	Boullion mit Backerbsen — Wurstgulasch Süsskartoffel Wedges Lauchgemüse — Quarkcreme
Freitag 13.11	Fenchelsuppe — Gebratenes Forellenfilet Salzkartoffeln Knackerbsen — Mandelgipfel	Fenchelsuppe — Veganes Gemüsecurry mit Tofu Jasminreis — Mandelgipfel	Fenchelsuppe — Szegediner Gulasch Petersilien Kartoffeln — Mandelgipfel
Samstag 14.11	Randensuppe — Schweinsrahmschnitzel Krawättli Karottengemüse — Griesstöpfli	Randensuppe — Tofu Gulasch Krawättli Karottengemüse — Griesstöpfli	Randensuppe — Tofu Gulasch Krawättli Karottengemüse — Griesstöpfli
Sonntag 15.11	Erbsensuppe — Rindsbraten Kartoffelstock Mischgemüse — Cremeschnitte	Erbsensuppe — Vegetarisches Obwaldner Ofetori — Cremeschnitte	Erbsensuppe — Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock Mischgemüse — Cremeschnitte

Deklaration Fleisch: Kalb CH / Rind CH, EU, UY / Schwein CH, EU/ Poulet CH, EU, BR*/ Truthahn CH, EU/ Wild EU,NZ / Lamm NZ*, CH, IRL

Deklaration Fisch: Forelle Aquakultur CH,I,F,DK / Lachs Aquakultur DK, NO, IRL, GB / Buntbarsch Aquakultur ID

Pangasius Aquakultur VN /Wolfsbarsch Aquakultur TR,GR /Egli Binnenfischerei & Aquakultur RUS, KAZ /St. Petersfich Wildfang, Schleppnetze, FAO 81

Zander Binnenfischerei & Aquakultur EE, NL, RUS, KAZ, PL / Brot CH * kann mit Leistungsförderern wie Antibiotika und Hormonen erzeugt worden sein.

averecura holding ag
Tramstrasse 55
8707 Uetikon am See (ZH)
043 843 37 11
info@hauswaeckerling.ch

Wäckerling

Mittag Essen

2026	Menu 1 Währschaft	Chrut & Rüebli (2)	Weisch no im Tessin
Montag 16.11	Gemüsecreme — Riz Casimir mit Poulet und Früchten — Brönnticreme	Gemüsecreme — Fusili mit Kürbis und Rosenkohl Weissweinsauce — Brönnticreme	Gemüsecreme — Tessinerbraten Rosmarie Kartoffeln Kürbis Gemüse — Brönnticreme
Dienstag 17.11	Fenchelsuppe — Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Frits & Kefen — Melonensalat	Fenchelsuppe — Vegetarisches Schnitzel Kräuterquark Pommes Frits & Kefen — Melonensalat	Fenchelsuppe — Schweins Cordon bleu Ticino Pommes Frites Kefen — Melonensalat
Mittwoch 18.11	Kürbissuppe — Kichererbsen Ragout mit Gemüse Basmatireis — Schokoladenmousse	Kürbissuppe — Pilzravioli mit Thymianbutter Karamelliertem Kürbis — Schokoladenmousse	Kürbissuppe — Rindsragout mit Gemüse Bramatpolenta — Schokoladenmousse
Donnerstag 19.11	Bouillion mit Croutons — Meatball vom Rind Preisselbeerrahmsauce Kartoffelstock& Erbsen — Griesstöpfli mit Himbeere	Bouillion mit Croutons — Schupfnudeln mit Sauerkraut — Griesstöpfli mit Himbeere	Bouillion mit Croutons — Smeazza Tessiner Gemüse und Käsekuchen — Griesstöpfli mit Himbeere
Freitag 20.11	Pastinakensuppe — Spaghetti mit Crevetten mit Knoblauch und Chili — Zitronencake	Pastinakensuppe — Gefüllte Peperoni mit Reis und Sojabolo Tomatensauce — Zitronencake	Pastinakensuppe — Luganighe Jus Merlotrisotto — Zitronencake
Samstag 21.11	Geröstete Griesssuppe — Wildfleisch Vogel Polenta Kürbisgemüse — Vanilleplunder	Geröstete Griesssuppe — Quorn Stroganoff Polenta Kürbisgemüse — Vanilleplunder	Geröstete Griesssuppe — Kaninchen Ragout in Tomatensauce Polenta — Vanilleplunder
Sonntag 22.11	Klare Gemüsesuppe — Rindsgulasch Spätzli Kohlrabigemüse — Cheesecake	Klare Gemüsesuppe — Chäsespätzli Röstzwiebel Apfelmus — Cheesecake	Klare Gemüsesuppe — Kalbsbrust Schnitte Rosmariejus Polenta & Zucchetti — Cheesecake

Deklaration Fleisch: Kalb CH / Rind CH, EU, UY / Schwein CH, EU/ Poulet CH, EU, BR*/ Truthahn CH, EU/ Wild EU,NZ / Lamm NZ*, CH, IRL

Deklaration Fisch: Forelle Aquakultur CH,I,F,DK / Lachs Aquakultur DK, NO, IRL, GB / Buntbarsch Aquakultur ID

Pangasius Aquakultur VN /Wolfsbarsch Aquakultur TR,GR /Egli Binnenfischerei & Aquakultur RUS, KAZ /St. Petersfich Wildfang, Schleppnetze, FAO 81

Zander Binnenfischerei & Aquakultur EE, NL, RUS, KAZ, PL / Brot CH * kann mit Leistungsförderern wie Antibiotika und Hormonen erzeugt worden sein.

Wäckerling

averecura holding ag
Tramstrasse 55
8707 Uetikon am See (ZH)
043 843 37 11
info@hauswaeckerling.ch

Mittag Essen

2026	Menu 1 Währschaft	Chrut & Rüebli (2)	Nudeln aus aller Welt
Montag 23.11	Tomatensuppe — Kalbshaxe am Stück gegart Polenta Wirsing — Berliner	Tomatensuppe — Semmelknödel Pilzragout — Berliner	Tomatensuppe — Bahmi Goreng mit Poulet und Gemüse — Berliner
Dienstag 24.11	Boullion mit Ei — Siedfleisch vom Rind Petersilienkartoffeln Wurzelgemüse — Zwetschgen Crumble	Boullion mit Ei — Gemüsegulasch mit Tofu Petersilienkartoffeln — Zwetschgen Crumble	Boullion mit Ei — Macaroni and Cheese mit Röstzwiebeln und Speck — Zwetschgen Crumble
Mittwoch 25.11	Gemüsecreme — Kürbisravioli mit Federkohl und Nussbutter — Zitronenroulade	Gemüsecreme — Bulgur Pfanne mit Gemüse Koriander dip — Zitronenroulade	Gemüsecreme — Ramen Suppe mit Rindfleisch und Ei — Zitronenroulade
Donnerstag 26.11	Boullion mit Backerbsen — Saucisson vaudoise Salzkartoffel Rahmlauch — Süssmostcreme	Boullion mit Backerbsen — Vegetarische Capuns mit Bergkäse überbacken — Süssmostcreme	Boullion mit Backerbsen — Spaghetti aglio e olio Knoblauch Spaghetti mit Petersilie — Süssmostcreme
Freitag 27.11	Karottensuppe — Lachsfilet mit Spinat im Blätterteig Weisweinsauce — Haselnusskuchen	Karottensuppe — Paneer Tikka Masala Linsen Dal Basmatireis — Haselnusskuchen	Karottensuppe — Tagliatelle mit Wildschweinragout — Haselnusskuchen
Samstag 28.11	Klare Gemüsesuppe — Hirschpeffer Spätzli Rotkraut — Vanillecreme	Klare Gemüsesuppe — Herbst Teller Spätzli Rotkraut, Rosenkohl Birne mit Preiselbeeren — Vanillecreme	Klare Gemüsesuppe — Pad Thai mit Crevetten und Sojasprossen — Vanillecreme
Sonntag 29.11	Kohlrabisuppe — Perlhuhn Weissweinrisotto Kürbisgemüse — Studentenschnitte	Kohlrabisuppe — Steinpilzrisotto mit Mascarpone — Studentenschnitte	Kohlrabisuppe — Gebratene Udon-Nudeln mit Poulet und Sesam — Studentenschnitte

Deklaration Fleisch: Kalb CH / Rind CH, EU, UY / Schwein CH, EU/ Poulet CH, EU, BR*/ Truthahn CH, EU/ Wild EU,NZ / Lamm NZ*, CH, IRL

Deklaration Fisch: Forelle Aquakultur CH,I,F,DK / Lachs Aquakultur DK, NO, IRL, GB / Buntbarsch Aquakultur ID

Pangasius Aquakultur VN /Wolfsbarsch Aquakultur TR,GR /Egli Binnenfischerei & Aquakultur RUS, KAZ /St. Petersfisch Wildfang, Schleppnetze, FAO 81

Zander Binnenfischerei & Aquakultur EE, NL, RUS, KAZ, PL / Brot CH * kann mit Leistungsförderern wie Antibiotika und Hormonen erzeugt worden sein.