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.

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)	Wilde Woche
Montag 30.11	Lauchcreme — Rindshackbraten Kartoffelstock Ofentomate — Tirolercake	Lauchcreme — Spätzlipfanne mit Gemüse Pilzen und Käse — Tirolercake	Lauchcreme — Rehgeschnetzeltes Nudeln Rosenkohl — Tirolercake
Dienstag 1.12	Kürbiscreme — Pouletstroganoff Butterreis Zuchetti — Schwarzwälderschnitte	Kürbiscreme — Vegi Gehacktes Hörnli und Reibkäse — Schwarzwälderschnitte	Kürbiscreme — Wildschweinpfeffer Knödel Rotkraut — Schwarzwälderschnitte
Mittwoch 2.12	Zwiebelsuppe — Geschnetzletes Zürcher Art Rösti Glasierte Karotten — Ovomaltinenmousse	Zwiebelsuppe — Couscous mit Gemüse und geräuchertem Tofu — Ovomaltinenmousse	Zwiebelsuppe — Wildbrätkügeli Pilze Pastette — Ovomaltinenmousse
Donnerstag 3.12	Selleriecreme — Schweinsnierstück Kräuterpolenta Blumekohl polnisch — Vanille-Zimtcreme	Selleriecreme — Maispizza Tomaten Mozarella — Vanille-Zimtcreme	Selleriecreme — Hirschragout Schupfnudeln Lauchgemüse — Vanille-Zimtcreme
Freitag 4.12	Gemüsecreme — Fischstäbli mit Mayonaise Salzkartoffeln Rahmspinat — Panna Cotta	Gemüsecreme — Kürbisravioli Pilzarahmsauce — Panna Cotta	Gemüsecreme — Wildhamburger Sesamban Süsskartoffel Frits — Panna Cotta
Samstag 5.12	Karotten-Ingwersuppe — Trutenpiccata Tomatenrisotto Broccoli — Gebäck Variation	Karotten-Ingwersuppe — Gemüsepiccata Tomatenrisotto — Gebäck Variation	Karotten-Ingwersuppe — Wildbratwurst Wachholderjus Risotto und Broccoli — Gebäck Variation
Sonntag 6.12	Geflügelcreme — Kalbsschulterbraten Rosmarinkartoffeln Peperonata — Lebkuchen	Geflügelcreme — Pennepfanne mit Gemüse Parmesansplitter — Lebkuchen	Geflügelcreme — Rehrücken Spätzli Rotkraut und Maroni — Lebkuchen

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.