

Menükarte Frühling/Sommer 2020



Mahlzeitendienst à la carte

Frische Gerichte vom Zmorge bis zum Znacht.

Inhaltsverzeichnis

Von der Idee bis zum fertigen Teller	4
Allgemeine Informationen	7
<hr/>	
Schweizer Klassiker	9
Klassische Gerichte	13
Mediterrane Menüs	14
Zubehör	15
Gerichte aus aller Welt	16
Fisch & Co.	18
Fertiggerichte	19
Pürierte Gerichte	20
<hr/>	
Salate & Früchte	22
Suppen & Wähen	24
<hr/>	
Müesli, Desserts & Co.	26
<hr/>	
Café complet	28
Brot	30
Sandwiches	31
<hr/>	
Kaffee & Co.	32
Getränke	34
Bier, Sekt & Wein	35
<hr/>	
Nahrungsergänzung	36
<hr/>	
Häufig gestellte Fragen	38
Zubereitung der Menüs	39

Liebe Gäste

Gutes Essen ist nicht nur wichtig für die Gesundheit, es trägt auch zu unserer Zufriedenheit bei.

Deshalb haben Sie bei Menu Casa die Wahl zwischen vierzig Menüs, sowie Suppen, Salate und Desserts. Auch den Zmorge, Znüni oder Zvieri bringen wir direkt an die Tür.

In unseren Kochtöpfen landen nur ausgewählte Zutaten, die wir zu frischen und ausgewogenen Menüs zusammenstellen. Alle Gerichte bereiten wir in der Schweiz von Hand für Sie zu.

Damit Geschmack und Nährstoffe erhalten bleiben, garen wir unsere Gerichte auf den Punkt und versetzen sie direkt nach der Zubereitung in den Tiefkühlschlaf. Die fertig angerichteten Teller wärmen Sie einfach Zuhause im Ofen, Steamer oder in der Mikrowelle auf.

Bleiben Sie spontan und flexibel: Bei Bestellungen bis 12 Uhr liefern wir bis zur Mittagszeit am nächsten Tag. Unsere Menüs sind gekühlt bis zu fünf Tage haltbar. Sie können deshalb auch mehrere Gerichte zusammen bestellen und von unserer Gratislieferung ab CHF 50 Einkaufswert profitieren.

En Guete

Uns Menu Casa Team

Von der Idee bis zum fertigen Teller

Wir von Menu Casa haben Freude am Kochen und am Genuss. Diese Freude möchten wir teilen: Mit frischen Gerichten, die man einfach nach Hause bestellen kann.

Kalbsragout, Chicken Satay oder Safranrisotto. Was darf es heute sein? Unsere Menükarte ist etwa so vielfältig wie die kulinarischen Wünsche unserer Kunden. Da sich diese von Saison zu Saison verändert, sind wir von Menu Casa stets auf der Suche nach neuen Rezepten. Doch bis eine Rezeptidee von unseren Kunden als fertiges Gericht bestellt werden kann, wird der Kochlöffel einige Male geschwungen.

Jedes Gericht, eine Wissenschaft für sich

Hat ein Kunde oder jemand aus unserem Team eine Idee für ein neues Gericht, wird dieses in der Testküche ausprobiert. Und zwar so, als würde man für sich selbst, die Familie oder Freunde kochen. Es wird nachgewürzt, abgeschmeckt und verfeinert. Ist ein Test-Gericht fertig gekocht, heisst es probieren: Und das geht am besten am Mittagstisch, denn dort kommen Geniesser, gelernte Köche und Lebensmittelingenieure zusammen, die das Gericht Bissen für Bissen analysieren und diskutieren.



Genuss mit gutem Bauchgefühl

Jedes Gericht muss wichtigen Kriterien standhalten und so umsetzbar sein, das es am Ende schmeckt – und zwar so vielen Kunden wie möglich. Also werden Fragen wie, kann dieser Schärfegrad dem Kunden zugetraut werden, ist die Zitrus-Note zu stark, und lässt sich Koriander auch mit einem anderen Kraut ersetzen? Am Ende geht es, darum eine Rezeptur zu finden, die jedem schmeckt und garantiert gut bekommt. Denn neben der Verträglichkeit und der Vielfalt soll der Genuss an oberster Stelle stehen.



En Guete

Hat es eine Rezept-Idee zum fertigen Menu Casa Gericht geschafft, wird es fotografiert und in unsere Menükarte aufgenommen. Nun kann dieses bestellt werden. Nach der Bestellung wird das Gericht in unseren Küchen zubereitet und sofort heruntergekühlt, damit es frisch bleibt. Mit den weiteren Artikeln der Bestellung abgepackt, macht es sich über Nacht auf den Weg zu unseren Kundinnen und Kunden. Hier neigt sich die Reise der Menu Casa Gerichte auch schon dem Ende zu: Denn sobald diese in der Mikrowelle oder dem Ofen erwärmt werden, dauert es garantiert nicht mehr lange, bis sie weg vom Teller sind.

Ihr Menü in 4 Schritten



Menü auswählen

Auf www.menu-casa.ch können Sie alle Gerichte vom Zmorge bis zum Znacht ganz einfach bestellen. Alle Bestellungen, die Montag bis Freitag bis spätestens 12 Uhr bei uns eingehen, können am nächsten Tag schweizweit geliefert werden. Bestellen Sie mehrere Menüs gleichzeitig und profitieren Sie von einer kostenlosen Lieferung ab einem Bestellwert von CHF 50.



Menü liefern lassen

Die liebevoll auf einem Teller angerichteten Menüs werden gekühlt bis an Ihre Haustüre geliefert. Die Zustellung der Bestellung erfolgt mit der Post, die das Paket von Dienstag bis Samstag zwischen 9 und 12 Uhr ausliefert.



Menü geniessen

Das Menü im Backofen, Steamer oder in der Mikrowelle erwärmen. En Guete!
Unsere Menüs sind im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Alle weiteren Informationen zur Lagerung und Zubereitung entnehmen Sie der Verpackung. Diese variiert je nach Art des Produktes.



Rückgabe

Die Transporttasche und alle Menu Casa Kunststoffabfälle dürfen nach Grobreinigung in der Transporttasche bei der Folgelieferung retourniert werden. Der Kunststoff wird getrennt, recycelt und dient als Rohstoff für die Produktion neuer, hochwertiger Güter.

Allgemeine Informationen

Lebensmittelinformation



Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit

Die folgenden Lebensmittel-Piktogramme und Erläuterungen sollen Ihnen bei der Auswahl der Menüs behilflich sein.





Schweizer Klassiker

251



Chäs-Chnöpfli

CHF 11.80

mit Apfelmus und Sauce
Haltbarkeit max. 5 Tage



252



Fleischvogel

CHF 14.80

mit Kartoffelstock und Karotten.
Rind/Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



253



Hacktätschli

CHF 13.80

an brauner Sauce mit Kartoffelstock
und grünen Bohnen.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



254



Kalbsbrätkügel

CHF 11.80

an Rahmsauce mit Reis und Rübli.
Kalb/Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



255



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

CHF 24.50

mit Rösti.
Kalb: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



265



Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art

CHF 12.80

mit Teigwaren.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



256

**Omelette Grossmutter Art****CHF 12.80**

mit Hackfleischfüllung und Béchamelsauce.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



257

**Reis Casimir****CHF 12.80**

mit Pouletgeschneitztem, Reis, Currysauce
und Früchten.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



258

**Schweinsbratwurst an
Zwiebelsauce****CHF 12.80**

mit Kartoffelstock und grünen Bohnen.
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



259

**Rahmschnitzel****CHF 14.80**

mit Nudeln, Erbsen und Karotten.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



260

**Rösti Walliser Art****CHF 11.80**

mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse.
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



261

**Omelette Waadtländer Art****CHF 11.80**

mit Schinken und Lauch.
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



262

**Hörnligratin****CHF 11.80**

mit Gemüse an Käsesauce.
Haltbarkeit max. 5 Tage



263

**Kutteln an Tomatensauce****CHF 11.80**

mit Kartoffeln.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



264

**Fleischkäse****CHF 13.80**

mit Kartoffelgratin, Zwiebelsauce und Karotten.
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



266

**Äpler Magronen****CHF 12.80**

Teigwaren, Kartoffeln, Käse, Speck, Röstzwiebeln.
und Apfelmus.
Haltbarkeit max. 5 Tage



Lust auf mehr
Abwechslung?

Unsere aktuellen Saisongerichte und viele weitere Artikel finden Sie in den Saisonflyern
oder unserem Webshop:
www.menu-casa.ch/aktuell



Klassische Gerichte

301



Pouletgeschnetzeltes Stroganoff CHF 13.80

mit Eierspätzli.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



302



Rindfleischbällchen CHF 12.80

an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Karotten.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



303



Rindsvoressen mit Maisgaletten CHF 13.80

und grünen Bohnen.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



308



Gebratene Pouletbrust CHF 12.80

mit Kräuterbutter, grilliertem Gemüse und Pommes Rissolées.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



310



Kalbssteak Pojarski CHF 14.80

mit Kartoffelgratin und Spinat an Rahm-Morchelsauce
Kalb: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



311



Kartoffel-Lauch-Gratin CHF 11.80

Haltbarkeit max. 5 Tage



Mediterrane Menüs

350



Fusilli mit Rindfleischbällchen CHF 12.80

an Paprikarahmsauce und Gemüse.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



351



Lasagne verdi al forno CHF 12.80

mit Rindsbolognese, Béchamelsauce
und Parmesan.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



352



Penne Pesto Picante CHF 11.80

an würzigem Gemüsepesto.
Haltbarkeit max. 5 Tage



354



Rigatoni Manzo CHF 13.80

mit Rindfleischbällchen, Tomatensauce und Käse.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



355



Risotto ai Funghi CHF 11.80

mit gemischten Pilzen und Käse.
Haltbarkeit max. 5 Tage



356



Spaghetti Bolognese CHF 12.80

mit Rindshackfleisch an Tomatensauce
und Reibkäse.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



357



Spaghetti Napoli CHF 11.80

mit würziger Tomatensauce und Reibkäse.
Haltbarkeit max. 5 Tage



362



Cannelloni verde CHF 12.80

mit Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatensauce.
Haltbarkeit max. 5 Tage



363



Piccata CHF 13.80

mit Tomatenspaghetti.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



366



Gnocchi mit Basilikum CHF 11.80

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Mozzarella.
Haltbarkeit max. 5 Tage



370



Gnocchi Romaine CHF 11.80

an Tomatensauce mit Ratatouille.
Haltbarkeit max. 5 Tage



Zubehör

950



Teller-Glosche CHF 4.50

zur Erwärmung der Menü im Mikrowellen- oder Backofen.

Gerichte aus aller Welt

200



Würzige Hackfleischröllchen CHF 12.80

aus Lamm- und Rindfleisch
auf Gemüsereis.
Rind: Schweiz / Lamm: Neuseeland, Australien
Haltbarkeit max. 5 Tage



201



Chicken Satay CHF 12.80

Pouletbruststreifen an Erdnusssauce,
Reis und Asia-Gemüse.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



202



Chicken Tikka Masala CHF 12.80

Pouletgeschmetzeltes, scharfe Sauce
und Gemüse-Couscous.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



203



Chili con Carne CHF 11.80

Rindfleisch, Bohnen, Mais, würzige
Tomatensauce und Reis.
Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



204



Pouletbrust India CHF 13.80

mit Safran-Gemüsereis
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



205



Pouletbrust Sweet & Sour CHF 13.80

mit Asia-Gemüse und Reis.
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



206



Frischkäse im Couscoustring CHF 11.80

Paneer mit Tomatenrahm-Sauce.
Haltbarkeit max. 5 Tage



207



Orientalische Falafel-Pfanne CHF 13.80

Haltbarkeit max. 5 Tage



208



Kichererbsen-Curry CHF 12.80

mit Wildreis und Gemüse.
Haltbarkeit max. 5 Tage



Fisch & Co.

400



Gambas con arroz CHF 13.80

mit Riesencrevetten und Gemüsewildreis an pikanter Knoblauch-Chili-Sauce.

Crevetten: Vietnam

Haltbarkeit max. 5 Tage



401



Lachsfilet CHF 13.80

pochiert an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln und grünem Spargel.

Lachs: Norwegen

Haltbarkeit max. 5 Tage



405



Seehechtfilet CHF 13.80

an Kräutersauce, mit Rahmlauch und Gemüsereis.

Seehecht: Südostatlantik

Haltbarkeit max. 5 Tage



407



Seehecht Zitronen-Safransauce CHF 14.80

mit Reis und Zuckerschoten.

Seehecht: Südostatlantik

Haltbarkeit max. 5 Tage



409



Fiori al Limone mit Rauchlachssauce CHF 12.80

Lachs: Norwegen

Haltbarkeit max. 5 Tage



851



Gehacktes mit Hörnli CHF 5.40

Rind: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



852



Indisches Butter Chicken CHF 7.80

mit Kurkuma-Reis.

Poulet: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



853



Mah-Mee CHF 5.40

mit Pouletfleisch.

Poulet: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



854



Nasi Goreng CHF 5.80

mit Pouletfleisch.

Poulet: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



855



Polenta mit Gemüse CHF 6.40

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



857



Rindsgeschnetzeltes CHF 8.80

mit Kartoffeln und Bohnen.

Rind: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



858



Spaghetti Carbonara CHF 4.50

Schwein: Schweiz

Pasteurisiert | Haltbarkeit max. 14 Tage



Pürierte Gerichte

Unsere pürierten Menüs sind speziell auf die Bedürfnisse von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden ausgerichtet. Die einzelnen Zutaten werden püriert und wieder in Form gebracht, denn das Auge isst ja schliesslich mit!

Lust auf mehr Abwechslung?

Eine grössere Auswahl finden Sie in unserem Webshop:

www.menu-casa.ch/püriert

450



Püriert: CHF 13.80
Bratwurst an Zwiebelsauce

mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüeblli.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



452



Püriert: CHF 13.80
Trutenschnitzel an Rahmsauce

mit Nudeln und Broccoli.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



453



Püriert: CHF 13.80
Pouletbrust an Rahmsauce

mit Nudeln und Erbsli.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



454



Püriert: CHF 13.80
Fischteller mit Rahmspinat

mit Lachs, Seelachs und Kartoffelstock.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



455



Püriert: CHF 13.80
Gemüsecurry

mit Reis.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



457



Püriert: CHF 13.80
Rindsbraten mit Bratkartoffeln

und Apfel-Rotkraut an Rotweinsauce.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



462



Püriert: CHF 13.80
Rindsgulasch mit Nudeln

und Broccoli an Paprikarahmsauce.

Haltbarkeit max. 5 Tage

Zubereitung nur in der Mikrowelle möglich.



Salate & Früchte

120		Cervelat-Käse-Salat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 4.60
121		Crevettensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 4.60
122		Poulet-Curry-Salat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 4.90
140		Hörnlisalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 1.90
141		Kartoffelsalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 2.40
160		Bohnensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 3.20
161		Karottensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 2.50
162		Linsensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 3.10
163		Maissalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 1.70
164		Randensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 2.50
165		Selleriesalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 2.60
166		Pastasalat Caprese Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 3.90

167		Gurkensalat Haltbarkeit max. 5 Tage	CHF 3.40
180		Salatbecher Swiss Haltbarkeit max. 3 Tage	CHF 3.90
181		Salatbecher California Haltbarkeit max. 3 Tage	CHF 3.90
182		Nüsslisalat mit Ei Haltbarkeit max. 3 Tage	CHF 4.90
567		Fruchtsalat* 170g Haltbarkeit max. 3 Tage	CHF 3.60
568		Ananas* 170g Haltbarkeit max. 3 Tage	CHF 3.60

Suppen & Wähen

105



Karottensuppe

mit Kokosnuss und Kardamom.
Haltbarkeit max. 7 Tage
300 ml

CHF 3.90



106



Tomatensuppe

Haltbarkeit max. 7 Tage
330 ml

CHF 3.90



107



Gazpacho Andaluz

mit Kokosnuss und Kardamom.
Haltbarkeit max. 7 Tage
300 ml

CHF 2.90



540



Apfelwähe

Haltbarkeit max. 2 Tage



CHF 3.90

541



Aprikosenwähe

Haltbarkeit max. 2 Tage



CHF 3.90

542



Zwetschgenwähe

Haltbarkeit max. 2 Tage



CHF 3.40

543



Käsewähe

Haltbarkeit max. 2 Tage



CHF 4.20

544



Quiche Lorraine

Haltbarkeit max. 2 Tage



CHF 4.20



Karottensuppe (105) bestellen unter www.menu-casa.ch

Müesli, Dessert & Co.

500



Birchermüesli

hell, klassisch | Haltbarkeit max. 5 Tage

CHF 3.70



501



Birchermüesli, rot

Haltbarkeit max. 5 Tage

CHF 4.30



520



Schokoladencreme Belle Helene

hausgemacht | Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 4.20



521



Mousse au chocolat

hausgemacht | Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 4.40



522



Tiramisu

hausgemacht | Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 4.80



526



Vanille-Apfel-Dessert

hausgemacht | Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 4.40



523



Apfeltorte

Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 3.50



525



Torta della Nonna

Haltbarkeit max. 3 Tage

CHF 3.50



560



Aprikosentörtli

Haltbarkeit max. 15 Tage

CHF 1.50



561



Bündner Nusstörtchen

Haltbarkeit max. 15 Tage

CHF 1.50



565



Spitzbueb

Haltbarkeit max. 15 Tage

CHF 2.20



566



Vogelnestli

Haltbarkeit max. 15 Tage

CHF 1.80



Tiramisu (522) bestellen unter www.menu-casa.ch

Café complet

650



Aprikosenkonfitüre extra CHF 3.35
350 g

651



Erdbeerkonfitüre extra CHF 3.70
350 g

652



Himbeerkonfitüre extra CHF 3.70
350 g

660



Butter CHF 4.20
250 g

661



Lätta Margarine CHF 3.50
250 g

670



Bündner Rohschinken CHF 4.50
Geschnitten | 66 g
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 10 Tage

671



Freiburger Bauernwurst-Rugeli CHF 2.50
Geschnitten | 50 g
Schwein/Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 10 Tage

672



Hinterschinken CHF 3.30
Geschnitten | 90 g
Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage

673



Kalbfleischwurst CHF 2.50
Geschnitten | 90 g
Kalb/Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage



674



Wienerli CHF 3.40
2 Paar | 200 g
Rind/Schwein: Schweiz
Haltbarkeit max. 5 Tage

690



Käseplättli CHF 4.60
mild (Gruyère, St-Paulin, Tilsiter, Emmentaler)
200 g
Haltbarkeit max. 8 Tage

691



Tomme Vaudoise CHF 2.50
Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch
100 g
Haltbarkeit max. 8 Tage

692








Saint Amouron CHF 2.50
Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch
100 g
Haltbarkeit max. 8 Tage

Brot






600



Toast hell CHF 2.50
ca. 8 Scheiben | Haltbarkeit max. 5 Tage     





601



Toast dunkel CHF 2.50
ca. 8 Scheiben | Haltbarkeit max. 5 Tage     

602



Helles Weizenbrot mit Roggen CHF 2.40
ca. 10 Scheiben | Haltbarkeit max. 5 Tage    





603



Dunkles Weizenbrot mit Roggen CHF 2.40
ca. 10 Scheiben | Haltbarkeit max. 5 Tage    

604



Kartoffel-Nuss-Brot CHF 2.90
ca. 10 Scheiben | Haltbarkeit max. 5 Tage    

606



Aufback-Baguettini CHF 2.50
4 Stück à 75 g | Haltbarkeit max. 28 Tage*    

607



Aufback-Butterzöpfl CHF 3.90
2 Stück à 130 g | Haltbarkeit max. 28 Tage*    

608



Aufback-Krustenbrötchen CHF 4.30
300 g | Haltbarkeit max. 28 Tage*    

640



Butterlaugenbrezel CHF 1.50
Haltbarkeit max. 2 Tage  

Sandwiches

641



Dreieck-Sandwich Poulet-Ei CHF 4.20
mit Cornichons
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 7 Tage    





642



Dreieck-Sandwich Poulet-Curry CHF 4.20
mit Ananas
Poulet: Schweiz
Haltbarkeit max. 7 Tage   






643



Dreieck-Sandwich Thon-Tomate CHF 4.20
mit Cornichons
Thunfisch (Bonito): Westlicher Pazifik
Haltbarkeit max. 7 Tage    

644



Dreieck-Sandwich Gemüse-Ei CHF 4.20
mit Weisskohlsalat
Haltbarkeit max. 7 Tage     

645



Dreieck-Sandwich Thon-Ei CHF 5.60
mit Oliven
Thunfisch (Bonito): Westlicher Pazifik
Haltbarkeit max. 7 Tage   

646
















Dreieck-Sandwich Salami CHF 5.10
mit Mozzarella
Schwein/Rind: Schweiz
Haltbarkeit max. 7 Tage    

647


















Dreieck-Sandwich Rauchlachs CHF 4.60
Lachs (Zucht): Norwegen
Haltbarkeit max. 7 Tage     

Kaffee & Co.

700		Delizio Café, Crema 12 Kapseln	CHF	5.30
701		Delizio Café, Lungo Leggero 12 Kapseln	CHF	5.30
702		Delizio Café, Espresso 12 Kapseln	CHF	5.30
703		Delizio Café, Ristretto Forte 12 Kapseln	CHF	5.30
704		Delizio Café, Lungo Decaffeinato 12 Kapseln	CHF	5.30
720		Café Royal, Lungo 10 Kapseln, Nespresso-kompatibel	CHF	4.10
722		Café Royal, Espresso 10 Kapseln, Nespresso-kompatibel	CHF	4.10
724		Café Royal, Decaffeinato 10 Kapseln, Nespresso-kompatibel	CHF	4.10
730		Nescafé Gold 200 g Glas	CHF	15.80
740		Kafferahm 50 cl	CHF	1.75 
741		Vollmilch UHT 50 cl	CHF	0.90 



Getränke

750		Mineralwasser Valais MIT Kohlensäure 50 cl	CHF	1.00
752		7up Zitronenlimonade 50 cl	CHF	1.50
753		Coca Cola Zero 45 cl	CHF	1.50
754		Coca Cola 45 cl	CHF	1.50
755		Ice Tea Pfirsich 50 cl	CHF	0.95
757		Ice Tea Zitrone 50 cl	CHF	0.90
758		Rivella Blau Kalorienarm 50 cl	CHF	1.50 
759		Rivella Rot 50 cl	CHF	1.50 
760		Shorley Apfelschorle 50 cl	CHF	1.80
780		Multifruchtsaft direkt gepresst 33 cl	CHF	2.40 
781		Orangensaft direkt gepresst 33 cl	CHF	2.30
782		Pink Grapefruitsaft direkt gepresst 33 cl	CHF	2.40

Bier, Sekt & Wein

800		Calanda Edelbräu 33 cl 5.2 % Alkohol 	CHF	2.20
802		Panaché Bier 33 cl Alkoholfrei 	CHF	2.40
803		Saurer Most naturtrüb 50 cl 4 % Alkohol 	CHF	2.20
804		Saft vom Fass 50 cl Alkoholfrei 	CHF	3.20
805		Sonnwendlig Bier 33 cl Alkoholfrei 	CHF	2.40
810		Mont-sur-Rolle AOC, La Côte 25 cl 11.9 % Alkohol 	CHF	3.80
811		Finegrive OEil-de-Perdrix AOC 25 cl 13 % Alkohol 	CHF	3.80
812		La Brante Dôle AOC 25 cl 13 % Alkohol 	CHF	3.80
813		Beaujolais AC Gamay 25 cl 12 % Alkohol 	CHF	3.30
814		La Corrida Tempranillo VDT 25 cl 13 % Alkohol 	CHF	3.30
815		Prosecco Spumante Valdobbiadene brut DOCG 20 cl 11 % Alkohol 	CHF	4.20

Nahrungsergänzung

Moltein ist eine proteinreiche Trinknahrung für die Muskelgesundheit im Alter und bei Krankheit. Die täglich benötigte Proteinmenge von Senioren liegt deutlich über der empfohlenen Tagesdosis von jüngeren Erwachsenen. Dieser erhöhte Bedarf wird mit der herkömmlichen Nahrung oft nicht ausreichend gedeckt.

Moltein Ready2Mix enthält hochwertige Molkenproteine und die essentielle Aminosäure Leucin in hoher Konzentration. Diese tragen zum Aufbau und zum Erhalt der Muskulatur bei. Moltein wurde basierend auf den aktuellsten wissenschaftlichen Erkenntnissen und in Zusammenarbeit mit der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER entwickelt.

Neugierig? Mehr Infos unter: www.menu-casa.ch/moltein

951



Moltein® Ready2MixVanille

CHF 49.90

Pulver zum Anrühren
Dose à 400 g | 17 Portionen
Haltbarkeit max. 30 Tage



952



Moltein® Ready2Mix Schokolade

CHF 49.90

Pulver zum Anrühren
Dose à 400 g | 17 Portionen
Haltbarkeit max. 30 Tage



953



Moltein® Ready2Mix Erdbeere

CHF 49.90

Pulver zum Anrühren
Dose à 400 g | 17 Portionen
Haltbarkeit max. 30 Tage



954



Moltein® Ready2Mix Cappuccino

CHF 49.90

Pulver zum Anrühren
Dose à 400 g | 17 Portionen
Haltbarkeit max. 30 Tage



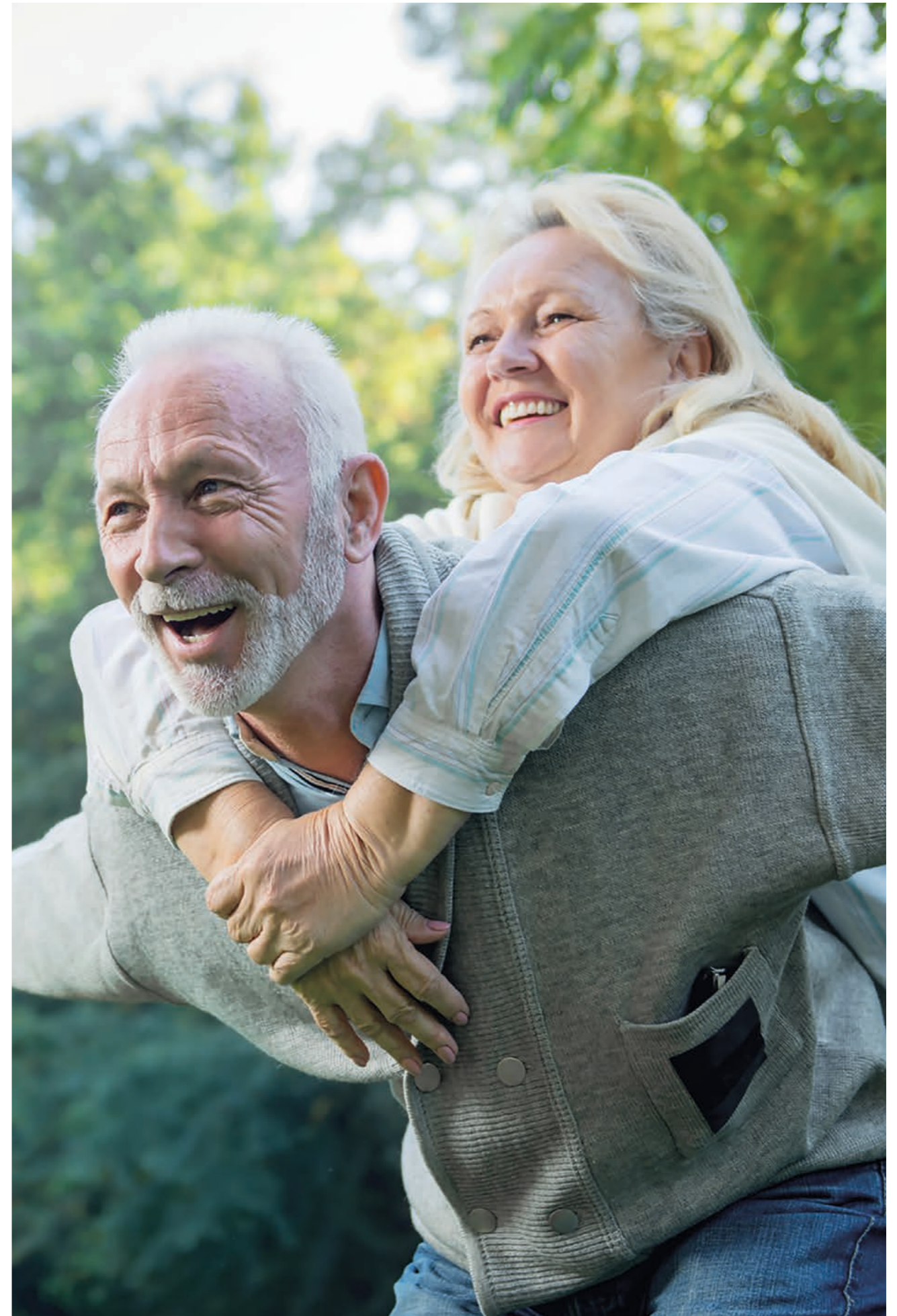
955



Moltein® Ready2Mix Mango

CHF 49.90

Pulver zum Anrühren
Dose à 400 g | 17 Portionen
Haltbarkeit max. 30 Tage



Häufig gestellte Fragen

Kann ich telefonisch Bestellen?

Wir arbeiten für telefonische Bestellungen mit CasaGusto von Pro Senectute zusammen. Das Team von CasaGusto ist von Montag bis Freitag zwischen 8 und 16 Uhr unter der Nummer 058 451 50 50 erreichbar. Bei Menu Casa sind ausschließlich Onlinebestellungen möglich.

Wie viel kostet mich die Lieferung?

Ab einem Bestellwert von CHF 50 trägt Menu Casa die kompletten Versandkosten und die Lieferung ist für Sie kostenlos. Bei einem Bestellwert unter CHF 50 berechnen wir einen Versandkostenbeitrag von CHF 8.50. Der Mindestbestellwert liegt bei CHF 25. Menu Casa behält sich das Recht vor, die Bestellungen in mehreren Versandeinheiten, jedoch mit derselben Lieferung vorzunehmen. Im Falle einer Teillieferung wird der Versandkostenanteil nur einmal berechnet.

Wohin liefert Menu Casa?

Menu Casa liefert ausschliesslich in die Schweiz und nach Liechtenstein. Lieferungen ins Ausland sind leider nicht möglich. Die Lieferung gilt als abgewickelt, sobald der Transporteur das Produkt dem Kunden übergeben hat.

Bringt der Zusteller die Lieferung auch bis in meine Etage?

Über den Dienst der Post «Meine Sendungen» auf www.post.ch/empfangen, können Sie nach Ihren Bedürfnissen auf die Lieferung Einfluss nehmen und so z. B. einen Ablageort für die Sendung vereinbaren oder veranlassen, dass bei Ihrer Abwesenheit die Lieferung bei einem Nachbarn Ihrer Wahl abgegeben wird.

Wieso liegen meiner Lieferung Flaschen mit Trinkwasser bei?

Damit Ihre Gerichte während der Lieferung frisch und gekühlt bleiben, legen wir der Sendung Flaschen mit gefrorenem Trinkwasser bei. Diese gewährleisten die Einhaltung der Kühlkette und können von Ihnen nach dem Auftauen konsumiert werden. Die Anzahl Kühlmittel variiert je nach Wettervorhersage, so kann es vorkommen, dass im Winter keine und im Sommer gleich mehrere Trinkwasser beiliegen.

Woher kommt mein Essen?

Unsere Menüs werden in der Schweiz zubereitet und abgepackt. Sofern möglich und sinnvoll, verwenden wir Zutaten aus der Schweiz.

Was passiert mit den Menu Casa Kühltaschen?

Die Kühltaschen sind dem Postzusteller bei Ihrer nächsten Bestellung ganz bequem wieder mitzugeben. Diese werden von Menu Casa gereinigt und wiederverwendet. Falls Sie unseren Menüliefererservice nicht mehr benötigen, stellen wir Ihnen gerne eine kostenlose Retourenetikette zu, mit welcher Sie die Kühltaschen zurücksenden können. Wenden Sie sich dafür bitte telefonisch an 058 475 90 90 oder per E-Mail an: info@menu-casa.ch.

Wie bezahle ich mein Essen?

In unserem Webshop haben Sie die Möglichkeit, Ihre Bestellung per Rechnung (Zahlung nach Erhalt der Ware innert 30 Tagen), Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express, Diners Club Express) und Debitkarte (PostFinance Card) zu begleichen. Bei Zahlung mit Kreditkarte sowie Debitkarte erfolgt die Abbuchung nach dem Versand der Ware.

Können die Gerichte erneut tiefgekühlt werden?

Sie können einzelne Gerichte tiefkühlen, falls die Menüs noch nicht angetaut sind, wenn sie bei Ihnen ankommen. Bitte beachten Sie, dass wir die Menüs gleich nach der Herstellung schockgefrieren und die Menüs somit schon einmal gefroren waren. Ein nochmaliges Einfrieren kann sich negativ auf die Textur der Menüs auswirken.

Das Verfallsdatum wurde aufgrund der mikrobiologischen Entwicklung der Menüs von unserer Qualitätssicherung so festgelegt. Wir können folglich aus der Ferne nur bis zum Verfallsdatum sicherstellen, dass das Menü geniessbar ist.

Ich reagiere auf eine bestimmte Zutat allergisch. Kann ich trotzdem bei Menu Casa bestellen?

Ja, denn in unserer Menükarte, in unserem Webshop und auf unseren Produkten weisen wir auf die allgemeinen Allergene hin. So können Sie bereits bei der Bestellung sicherstellen, dass Sie auch nur Produkte bestellen, welche für Sie bekömmlich sind. Unser Produktionsstandort hat eine Food Safety Zertifizierung nach FSSC 22000 und arbeitet gemäss der Guten-Herstellungs-Praxis. Die gesetzlichen Grenzwerte für die Deklaration von allergenen Zutaten von 1 g/kg des Lebensmittels werden eingehalten, jedoch kann bei einem hochsensiblen Allergiker bereits eine kleinere Menge eine allergische Reaktion auslösen. Daher ist davon abzuraten, dass ein hochallergischer Kunde unsere Menüs konsumiert.

Zubereitung der Menüs



01
Schutzfolie vom Teller entfernen



02
Trennring herausziehen



03
Glosche aufsetzen



04
Menü nach Anleitung in der Mikrowelle oder im Ofen erhitzen



058 451 50 50

PRO SENECTUTE

CasaGusto

ZUHAUSE GENIESSEN

Unser Partner für
telefonische Bestellungen.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bischofszell Nahrungsmittel AG behält sich
das Recht für allfällige Änderungen, die den
Inhalt der Menükarte betreffen, vor.

Wir sind
für Sie da.

**MENU
CASA**

Menu Casa

Mahlzeitendienst à la carte

Infoline 058 475 90 90

info@menu-casa.ch, www.menu-casa.ch

Ein Unternehmen der
Bischofszell
Nahrungsmittel AG