

# 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](http://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

- |             |                        |             |
|-------------|------------------------|-------------|
| Bio         | Diabetes geeignet      | Extra Sauce |
| Vegan       | LVK (Leichte Vollkost) | Pikant      |
| Vegetarisch | Püriert                | Scharf      |

## Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit

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

- |                                                                                                                         |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Glutenhaltige Getreide                                                                                                  | Senf                                                                             |
| Eier                                                                                                                    | Sesamsamen                                                                       |
| Erdnüsse                                                                                                                | Lupinen                                                                          |
| Sojabohnen                                                                                                              | Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l |
| Milch (einschliesslich Laktose)                                                                                         | Weichtiere                                                                       |
| Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse | Fische                                                                           |
| Sellerie                                                                                                                | Krebstiere                                                                       |



## 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 Pouletgeschnetzeltem, 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](http://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

Pouletgeschnetzeltes, 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 Couscoutring 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](http://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		<b>Cervelat-Käse-Salat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 4.60</b> 
121		<b>Crevettensalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 4.60</b> 
122		<b>Poulet-Curry-Salat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 4.90</b> 
140		<b>Hörnlisalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 1.90</b> 
141		<b>Kartoffelsalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 2.40</b> 
160		<b>Bohnensalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 3.20</b> 
161		<b>Karottensalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 2.50</b> 
162		<b>Linsensalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 3.10</b> 
163		<b>Maissalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 1.70</b> 
164		<b>Randensalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 2.50</b> 
165		<b>Selleriesalat</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 2.60</b> 
166		<b>Pastasalat Caprese</b> Haltbarkeit max. 5 Tage	<b>CHF 3.90</b> 

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

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



## Getränke

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

## Bier, Sekt & Wein

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



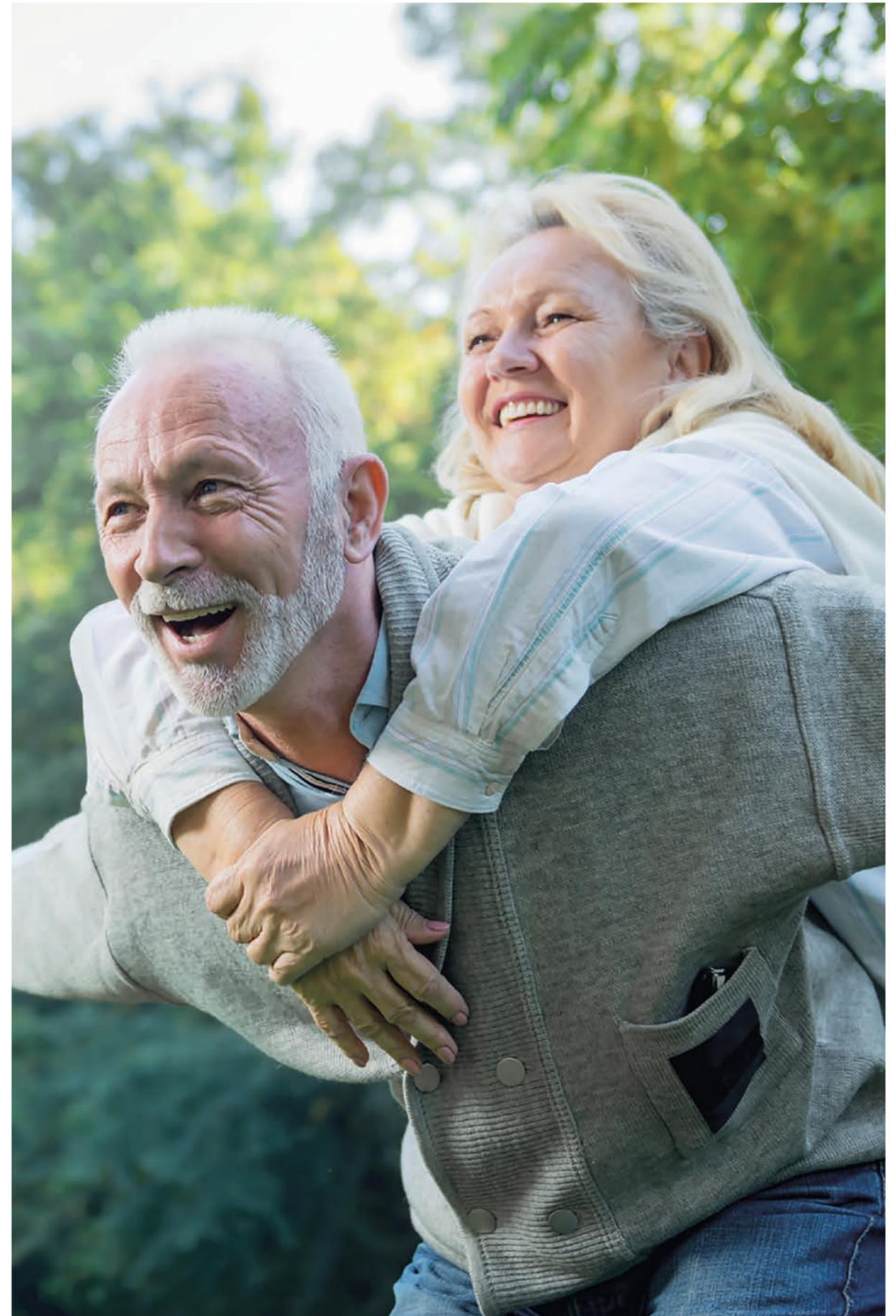
955



## 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](http://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](mailto: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