



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 07.09.26 - SONNTAG, 13.09.26

spitalimmattal 

Montag, 07. September

MITTAG

Vollkost Menu

Fenchelsalat mit Rosinen
Tomatencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Wildreis
Pflaume

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Kalbshackkugeln an Rahmsauce
Griessnocken
Broccoli
Brombeerkompott

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Ei
Linsenbrätling
Gorgonzolasauce
Pflaume

Diabetiker Menu

Tomatencremesuppe
Kalbshackkugeln an Rahmsauce
Griessnocken
Broccoli
Pflaume

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken

Leichtes Menu

Cremesuppe
Heidelbeerkuchen, Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken, Ananasstückli

Dienstag, 08. September

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Linsen
Cevapcici
Bratensauce
Bulgur, Ratatouille
Joghurt mit Himbeeren

Leichtes Menu

Spargelcremesuppe
Gebratene Goldbrasse
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Getränkter Zitronen-Muffin

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Linsen
Panierter Camembert
Salzkartoffeln
Ratatouille
Joghurt mit Himbeeren

Diabetiker Menu

Bouillon mit Linsen
Gebratene Goldbrasse
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Vitello tonnato

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Penne, Basilikumsauce

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Penne, Basilikumsauce

Diabetiker Menu

Eisbergsalat, Penne
Basilikumsauce, Mangowürfel

Mittwoch, 09. September Donnerstag, 10. September

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Glasierte Kalbsbrust an Rosmarinsauce
Kartoffelkroketten
Erbsli & Rüebli
Zwetschgenstreusel

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Lammgeschnetzeltes
Safrannudeln
Kohlraben
Heidelbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Moussaka (Vegetarisch)
Zwetschgenstreusel

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Lammgeschnetzeltes
Safrannudeln
Kohlraben
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Zucchettirisotto mit Tomaten

Leichtes Menu

Grüner Salat
Schinkenteller garniert

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Zucchettirisotto mit Tomaten

Diabetiker Menu

Schinkenteller garniert
Ruchbrot, Zwetschgenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Hausfrauenart
Bolognese (Rind)
Spaghetti
Zucchini
Brombeerschaum

Leichtes Menu

Kalte Erbsen-Joghurt Suppe
Pouletspießli an Estragonsauce
Kartoffelgaletten
Krautstiel
Roulade mit Erdbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Suppe Hausfrauenart
Nasi Goreng (Vegetarisch)
Brombeerschaum

Diabetiker Menu

Suppe Hausfrauenart
Pouletspießli an Estragonsauce
Kartoffelgaletten
Zucchini
Vanillecreme

ABEND

Vollkost Menu

Tomaten-Mozzarella-Salat

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Toast mit Gemüse

Vegetarisches Menu

Tomaten-Mozzarella-Salat

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Toast mit Gemüse
Aprikosenkompott

Freitag, 11. September

Samstag, 12. September

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln
Salzkartoffeln
Grüne Spargeln
Savarin mit Früchten

Leichtes Menu

Bouillon mit Reis
Kalbsragout
Polenta
Romanesco
Vanilleköpfler mit Mangosauce

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Karottencremesuppe
Cannelloni Mediterranea
Savarin mit Früchten

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Kalbsragout
Polenta
Romanesco
Joghurt mit Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu

Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Götterspeise mit Himbeeren, Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Bauernart
Trutensteak
Orangensauce
Nudeln, Fenchel
Zitronenschnitte

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Schmelzbrötli

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat, Suppe Bauernart
Gefüllte Auberginen mit Käse
Peperoni-Rahm-Sauce
Herzoginkartoffeln
Zitronenschnitte

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce
Nudeln
Gedämpfte Karotten
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Siedfleischsalat garniert

Leichtes Menu

Gekochter Randensalat, Petersiliensauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Gekochter Randensalat, Petersiliensauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Diabetiker Menu

Gekochter Randensalat, Maispizza
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Schweinsnierstück mit Zwetschgen
Gebundener Jus
Kartoffelgratin, Blumenkohl
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Kalbspojarski an Rosmarinsauce
Zitronenreis
Blattspinat
Creme Harlequin

Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe
Tofugeschnetzeltes an Pilzsauce
Zitronenreis
Blattspinat
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Kalbspojarski an Rosmarinsauce
Zitronenreis
Blattspinat
Bisquitroulade mit Äpfeln

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Penne, Pestosauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Heidelbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Heidelbeerjoghurt

Diabetiker Menu

Ratatouillepüreesuppe
Grahambrot, Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebröt
Zwieback

Brotaufstrich

Butter, Margarine
Konfitüre
Diabetiker Konfitüre
Honig und/oder Nutella

Milchprodukte

Käse (Streich-, Hart- oder Weichkäse)
Joghurt (Aroma, Frucht, Nature)
Light Joghurt

Früchte

Apfel
Banane

Zusätzlich für Zusatzversicherte

Getränke

Michel Fruchtsäfte
Ristretto, Espresso
Kaffee Creme, Milchkaffee
Cappuccino, Latte Macchiato

Diverses

Cornflakes
Früchtequark
Birchermüesli
Buttergipfeli
Aufschnitt
Picknick-Ei

À LA CARTE ANGEBOT

Für alle

MITTAG

Vorspeisen

Bouillon
Creme- oder Haferschleimsuppe
Saisonsalat
Gemischter Salat

Hauptgangkomponenten

Kalbsbratwurst
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Kartoffelstock
Gedämpfte Karotten

Desserts

Birchermüesli
Glace
Tagesdessert
Banane
Apfel
Apfelmus

ABEND

Warme Speisen

Spaghetti/Tortelloni mit Ricotta & Spinat
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

À LA CARTE ANGEBOT

Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Rosa gebratenes Rindsfilet
Leichtgebratene Lachsschnitte
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköpfli
Fruchtsalat
Schokoladenkuchen
Früchteteller
Leonardo Glace

ABEND

Warme Speisen

Omelette nature
Gemüsegratin
Toast mit Pilzen

Kalte Speisen

Bündnerteller mit Bündnerfleisch
und Rohschinken
Lachsteller mit Meerrettich
Salatteller mit Ei

**Haben Sie einen zusätzlichen
Wunsch? Bitte fragen Sie unseren
Patientenservice.**

INFORMATIONEN

FÜR ALLE GÄSTE

Essen für Besucher

Auch Ihre Freunde und Bekannten sind bei uns herzlich zum Essen eingeladen.

Gerne nimmt der Patientenservice Ihre Bestellung entgegen.

Frühstück:	CHF	13.00	pro Person
Mittagessen:	CHF	23.50	pro Person
Abendessen:	CHF	20.50	pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Essenszeiten

Die Zeiten können je nach Station leicht variieren:

Frühstück:	07.45 bis 08.45 Uhr
Mittagessen:	12.00 bis 13.00 Uhr
Abendessen:	17.30 bis 18.30 Uhr

Menubestellung

Die Mitarbeiter vom Patientenservice nehmen Ihre Bestellungen jeweils nach dem Mittagessen bei Ihnen im Zimmer entgegen. Die Portionsgrössen passen wir gerne Ihren Bedürfnissen an. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Wir helfen Ihnen gerne.

Allergene

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelintoleranzen leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Patientenservice.

Brotdeklaration

Alle unser Brot, die Backwaren und das Feingebäck stammen aus der Schweiz und der EU.

Ausnahmen:

Naanbrot	Grossbritannien
Laugenbrötchen-Sandwich	Lichtenstein/Schweiz

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausser den folgenden Ausnahmen von der Schweiz:

Ente:	Ungarn
Lamm:	Neuseeland, Australien, Schweiz
Hirsch/Reh:	Europäische Union
Kaninchen:	Ungarn
Trutenfleisch:	Frankreich, Ungarn
Salami:	Italien, Schweiz

Fischdeklaration

Pangasius:	Vietnam/Zucht
Buntbarsch:	Indonesien/Zucht
Zander:	Estland/Zucht
Lachs frisch oder geräuchert:	Norwegen, Vereinigtes Königreich/Zucht
Forelle weiss:	Italien, Türkei/Zucht
Lachsforelle:	Italien, Frankreich/Zucht
Wolfsbarsch:	Griechenland/Zucht
Goldbrassen:	Türkei/Zucht
Black Tiger Crevetten:	Vietnam/Zucht
Cocktailcrevetten:	Norwegen, Dänemark, Vietnam/Zucht
Sea food:	Vietnam, Thailand/Zucht
Hecht:	Russland/Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska/Wildfang
Wels:	Deutschland/Zucht