



MIT FREUDE GEKOCHT

---

# Menükarte

---

MONTAG, 13.2.23 – SONNTAG, 19.2.23

spitalimmattal 

## Montag, 13. Februar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Erbsenpüreesuppe  
Poulet-Tajine mit Dörraprikosen  
Gemüsebulgur  
Brüsseler Salat  
Birne

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Rindsgeschnetzeltes  
Kartoffelpüree  
Safranschwarzwurzeln  
Pfirsichkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Flädli  
Omelette, Tomatensauce  
Teigwaren  
Zucchini  
Birne

#### **Diabetiker Menu**

Erbsenpüreesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Kartoffelpüree  
Safranschwarzwurzeln  
Pflaume

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Kartoffelreibeküchlein  
Sauerrahm mit Rauchlachsstreifen  
Eisbergsalat

#### **Leichtes Menu**

Wurstsalat, Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Cremesuppe  
Kartoffelreibeküchlein, Kräuterquark  
Birnenkompott

#### **Diabetiker Menu**

Maispizza  
Gemischter Salat  
Mandarine

## Dienstag, 14. Februar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Fideli  
Siedfleisch, Meerrettichschaum  
Peterlikartoffeln  
Buntes Mischgemüse  
Passionsfruchtcreme

#### **Leichtes Menu**

Spargelcremesuppe  
Pochiertes Buntbarschfilet, Kräutersauce  
Pilawreis  
Erbsen  
Waldbeeren Blechkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Fideli  
Frühlingsrolle  
Süss-Sauer-Sauce  
Gemischter Salat  
Passionsfruchtcreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Fideli  
Pochiertes Buntbarschfilet, Kräutersauce  
Pilawreis  
Erbsen  
Blaubeercreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Zucchetticremesuppe  
Aprikosen & Zwetschgen Knödel  
Vanillesauce, Kirschenkompott

#### **Leichtes Menu**

Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat  
Gemischter Salat

#### **Vegetarisches Menu**

Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat  
Gemischter Salat

#### **Diabetiker Menu**

Griessauflauf pikant, Brötli  
Saisonsalat  
Kiwi

## Mittwoch, 15. Februar

## Donnerstag, 16. Februar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Schweins Cordon bleu  
Bratkartoffeln  
Blattspinat  
Plumcake

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Trutenbraten, Thymiansauce  
Spinatnudeln  
Tomate  
Apfelcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kürbistortelli  
Peperoni-Rahm-Sauce  
Plumcake

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Trutenbraten, Thymiansauce  
Spinatnudeln  
Tomate  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Teigwarensalat  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Gemüserisotto  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Gemüserisotto  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Gemüserisotto  
Saisonsalat  
Kirschenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gerstensuppe  
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce  
Tomatennudeln  
Broccoli  
Bananenschaum

#### **Leichtes Menu**

Geflügelcremesuppe  
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel  
Braune Sauce, Kartoffelnocken  
Selleriegemüse  
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gerstensuppe  
Pilzragout  
Pasteli  
Broccoli  
Bananenschaum

#### **Diabetiker Menu**

Gerstensuppe  
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel  
Braune Sauce, Kartoffelnocken  
Selleriegemüse  
Frisches Obst

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Toast Hawaii  
Gemischter Salat

#### **Leichtes Menu**

Teigwarengratin  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Teigwarengratin  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Teigwarengratin  
Gemischter Salat  
Orange

## Freitag, 17. Februar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Gebratene Lachsschnitte, Dijon Senfsauce  
Schnittlauchkartoffeln  
Lattich  
Choux mit Orangencreme

#### **Leichtes Menu**

Maiscremesuppe  
Gebratene Kalbsschulter, Rosmarinsauce  
Safrannudeln  
Blumenkohl  
Heidelbeer-Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Capuns  
Gemischter Salat  
Choux mit Orangencreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Gebratene Kalbsschulter, Rosmarinsauce  
Safrannudeln  
Blumenkohl  
Spitzbuben

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Brüsseler im Rauchfleischmantel, Kräutersauce  
Pilawreis  
Nüsslersalat

#### **Leichtes Menu**

Zucchetticremesuppe  
Dampfnudeln, Vanillesauce

#### **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Dampfnudeln, Vanillesauce

#### **Diabetiker Menu**

Brüsseler im Rauchfleischmantel, Kräutersauce  
Pilawreis, Saisonsalat  
Pfirsichkompott

## Samstag, 18. Februar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Schweinsragout  
Teigwaren  
Bohnen  
Vogelnestli

#### **Leichtes Menu**

Suppe Pflazerart  
Leicht gebratene Pouletbrust, Estragonsauce  
Ofenkartoffeln  
Karotten mit Kräutern  
Schoggiköpfli

#### **Vegetarisches Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohrentopf  
Vogelnestli

#### **Diabetiker Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Schweinsragout  
Teigwaren  
Bohnen  
Orange

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Heisser Fleischkäse, Saucenkartoffeln  
Gekochter Randensalat

#### **Leichtes Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen, Ruchbrot, Pfirsichkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen, Ruchbrot, Gekochter Randensalat  
Pfirsichkompott

#### **Diabetiker Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen, Gekochter Randensalat  
Apfel

## MITTAG

---

### Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten  
Gebratenes Lammfilet, Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Zucchetti  
Schoggimousse

### Leichtes Menu

Hafercremesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Griesspfluten  
Kefen  
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu

Bouillon mit Tomaten  
Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
Kräuterquark  
Gemischter Salat  
Schoggimousse

### Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten  
Gebratenes Lammfilet, Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Zucchetti  
Joghurt mit Himbeeren

## ABEND

---

### Vollkost Menu

Cuorelli-Ravioli Ratatouille, Cremesauce  
Saisonsalat

### Leichtes Menu

Hausgemachter Brezel  
Ananasjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachter Brezel  
Ananasjoghurt

### Diabetiker Menu

Suppe Bauernart  
Birchermus (halbe Portion)  
Fitbrot

## MORGEN

---

### Getränke

Kaffee  
Milch  
Ovomaltine, Schokolade  
Tee

### Backwaren

Ruchbrot  
Grahambrot  
Weggli  
Knäckebrötchen  
Zwieback

### Brotaufstrich

Butter, Margarine  
Konfitüre, Diabetiker Konfitüre  
Honig

### Milchprodukte

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

### Früchte

Apfel  
Banane

Zusätzlich für Zusatzversicherte

---

### Getränke

Orangensaft  
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  
Cremesuppe  
Saisonsalat  
Gemischter Salat

### Hauptgangkomponenten

Kalbsbratwurst ohne Schweinefleisch  
Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Teigwaren  
Kartoffelstock  
Gedämpfte Karotten

### Desserts

Birchermüesli  
Glace  
Tagesdessert  
Banane  
Apfel

ABEND

---

### Warme Speisen

Spaghetti  
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce  
Wienerli  
Kartoffelstock  
Gschwellti

### Kalte Speisen

Käseteller  
Fleischteller  
Birchermüesli  
Kartoffelsalat  
Cafe Complet  
Gemischter Salat  
Kompott

## À LA CARTE ANGEBOT Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

---

### Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel  
Ente an Orangensauce  
Forelle mit Mandeln  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbsen

### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköppli  
Fruchtsalat  
Schokoladenkuchen  
Früchteteller

ABEND

---

### Warme Speisen

Omelette nature  
Gemüsegratin  
Toast mit Pilzen  
Salatteller mit Ei

### Kalte Speisen

Bündnerteller mit Bündnerfleisch  
und Rohschinken  
Lachsteller mit Meerrettich

**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 12.00	pro Person
Mittagessen:	CHF 20.00	pro Person
Abendessen:	CHF 14.00	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.

### Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausser den folgenden Ausnahmen von der Schweiz:

Ente:	Frankreich, Ungarn
Lamm:	Neuseeland, Australien
Hirsch:	Neuseeland, Deutschland
Kaninchen:	Ungarn
Trutenfleisch:	Ungarn
Salami:	Italien

### Fischdeklaration

Pangasius:	Vietnam / Zucht
Buntbarsch:	Indonesien / Zucht
Zander:	Estland / Zucht
Lachs frisch oder geräuchert:	Schottland, Norwegen / Zucht
Forelle weiss oder Lachsforelle:	Italien, Türkei / Zucht
Wolfsbarsch:	Türkei / Zucht
Goldbrassen:	Türkei / Zucht
Black Tiger Crevetten:	Vietnam / Zucht
Cocktailcrevetten:	Norwegen / Wildfang
Sea food:	Vietnam / Wildfang
Hecht: R	ussland / Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska / Wildfang
Wels Ragout:	Holland / Zucht