



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 18.05.26 - SONNTAG, 24.05.26

spitalimmattal 

Montag, 18. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Gelbes Poulet Curry mit Gemüse
Trockenreis
Himbeeren

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten an Thymiansauce
Polenta
Blumenkohl
Pfirsichkompottwürfeli

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Austernpilz-Kartoffel-Gratin
Himbeeren

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten an Thymiansauce
Polenta
Blumenkohl
Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu

Apfel-Brot-Auflauf mit Zimt
Kirschenkompott

Leichtes Menu

Gemischter Salat, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Angolotti mit Artischockenfüllung

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Angolotti mit Artischockenfüllung

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Angolotti mit Artischockenfüllung
Kirschenkompott

Dienstag, 19. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Minestrone
Geschnetzeltes Zürcher Art
Spätzli
Knackerbsen
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Hafersuppe
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Zucchetti
Heidelbeer-Muffin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Minestrone
Quornbolognese
Spaghetti
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Minestrone
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Zucchetti
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu

Tomate-Mozzarella-Salat

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu

Tomate-Mozzarella-Salat, Wochenbrot
Suppe Bauernart

Mittwoch, 20. Mai

Donnerstag, 21. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Hausfrauenart
Paniertes Schweinsschnitzel
Country Cuts
Glasierte Karotten
Getränkter Zitronencake

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Teigwaren, Romanesco
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Suppe Hausfrauenart
Spinatkuchen mit getrockneten Tomaten
Getränkter Zitronencake

Diabetiker Menu

Suppe Hausfrauenart
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Teigwaren, Romanesco
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Pfannkuchen mit Pilzragout

Leichtes Menu

Geflügelsalat „Florida“
Wochenbrot

Vegetarisches Menu

Pfannkuchen mit Pilzragout
Eisbergsalat

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Ruchtoast
Pilzragout, Broccoli, Mangowürfel

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Gyrosspiessli (Lamm)
Zaziki
Ofenkartoffeln, Broccoli
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Bouillon mit Einlage
Schweinsnierstück an braune Sauce
Polenta
Selleriegemüse
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Tomatensalat
Karottencremesuppe
Algerischer Gemüse-Couscous
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Schweinsnierstück an braune Sauce
Polenta
Selleriegemüse
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Apfelkuchen
Rhabarberkuchen

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Zucchettirisotto mit Tomaten

Vegetarisches Menu

Apfelkuchen
Rhabarberkuchen

Diabetiker Menu

Minestrone
Früchtekuchen

Freitag, 22. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Zanderfilet Grenobler Art
Pilawreis
Blattspinat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Kohlraben
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Asiatische Udonnudeln mit Gemüse und Tofu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Kohlraben
Vollkornvogelnestli

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Feines Ratatouille
Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce

Leichtes Menu

Thonsalat garniert

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Feines Ratatouille
Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce

Diabetiker Menu

Thonsalat garniert, Wochenbrot
Himbeeren

Samstag, 23. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Selleriecremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Thymianzucchetti
Schoko-Physalis-Cake

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Griessnocken, Auberginen
Caramelcreme

Vegetarisches Menu

Selleriecremesuppe
Pilzragout
Pastelli
Thymianzucchetti
Schoko-Physalis-Cake

Diabetiker Menu

Selleriecremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Griessnocken, Thymianzucchetti
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Siedfleischsalat garniert

Leichtes Menu

Gekochter Randensalat
Spätzli Poschiavese

Vegetarisches Menu

Gekochter Randensalat
Spätzli Poschiavese

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Spätzli Poschiavese
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratene Kalbsschulter an Madeirasauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl nach polnischer Art
Moccacreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Eclair mit Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Tofuragout
Bratkartoffeln
Fenchel
Moccacreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Pestosauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Aprikosenjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Aprikosenjoghurt

Diabetiker Menu

Minestrone, Ruchbrot
Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebrötchen
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
Birchermuesli
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
Kalbsfilet mit Zitronenrahmsauce
Zanderfilet Luzerner Art
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköppli
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.

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