



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 28.11.22 – SONNTAG, 4.12.22

spitalimmattal 

Montag, 28. November

MITTAG

Vollkost Menu

Kürbiscremesuppe
Rindshackkugeln an Rahmsauce
Spätzli
Rotkraut
Ananaskompott

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Leicht gebratene Pouletbrust, Orangensauce
Teigwaren
Fenchel
Kiwi

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Ei
Gefüllte Auberginen mit Käse, Kräutersauce
Teigwaren
Saisonsalat
Ananaskompott

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust, Orangensauce
Teigwaren
Fenchel
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu

Rumänischer Apfelauflauf
Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Rumänischer Apfelauflauf, Himbeersauce
Gemischter Salat

Diabetiker Menu

Schinkenteller garniert
Wochenbrot
Gemischter Salat

Dienstag, 29. November

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Wiener Backhendl
Country Cuts
Gegrillter Gemüsemix
Zwetschgenmandelkuchen

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Fischragout an Orangensauce
Camarquereis
Kefen
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Bami Goreng vegetarisch
Saisonsalat
Zwetschgenmandelkuchen

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Fischragout an Orangensauce
Camarquereis
Kefen
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Siedfleischsalat garniert, Ruchbrot
Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Hörnli mit Ei
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Cremesuppe, Hörnli mit Ei
Zwetschgen Kompott

Diabetiker Menu

Minestrone
Quarkauflauf mit Beeren
Saisonsalat

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout mit Steinpilzen
Serviettenknödel
Broccoli
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Rosmarinsauce
Ofenkartoffeln
Gedämpfte Karotten
Vanille-Cookies

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Eiertortilla mit Gemüse
Pikante kalte Tomatensalsa, Saisonsalat
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Rosmarinsauce
Ofenkartoffeln, Gedämpfte Karotten
Ananaskompott

ABEND

Vollkost Menu

Spätzlipfanne
Pfirsichkompott

Leichtes Menu

Rauchfleischsteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Spätzlipfanne
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Rauchfleischsteller garniert, Ruchbrot
Gemischter Salat
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Geröstete Griesssuppe
Bolognese (Rind)
Spaghetti
Zucchetti
Brownies

Leichtes Menu

Kalbfleischcremesuppe
Entengeschnetzeltes
Parfumreis
Romanesco
Pfirsich Melba

Vegetarisches Menu

Geröstete Griesssuppe
Omelette, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Herzoginkartoffeln
Zucchetti
Brownies

Diabetiker Menu

Geröstete Griesssuppe
Entengeschnetzeltes
Parfumreis
Romanesco
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Tandoori Quornschnitzel, Gurkenraita
Ofenkartoffeln, Zuckerhutsalat

Leichtes Menu

Creemesuppe
Griessköppli mit Erdbeersauce

Vegetarisches Menu

Tandoori Quornschnitzel, Gurkenraita
Ofenkartoffeln, Zuckerhutsalat

Diabetiker Menu

Tandoori Quornschnitzel, Gurkenraita
Ofenkartoffeln, Saisonsalat
Orange

Freitag, 2. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Gefülltes pochirtes Schollenfilet
Safransauce
Peterlikartoffeln, Blattspinat
Vermicelles

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Pouletschenkelragout
Dinkelteigwaren
Erbsen
Heidelbeer-Muffin

Vegetarisches Menu

Karottencremesuppe
Spinatkuchen
Gemischter Salat
Vermicelles

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Pouletschenkelragout
Dinkelteigwaren
Erbsen
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Broccolicremesuppe
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin
Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Kartoffelnocken, Petersiliensauce
Endiviensalat

Vegetarisches Menu

Broccolicremesuppe
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin
Zwetschgen Kompott

Diabetiker Menu

Maispizza, Saisonsalat
Kirschenkompott

Samstag, 3. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Berner Märitsuppe
Rindsgeschnetzeltes
Wildreis
Bohnen
Caramelcreme

Leichtes Menu

Geflügelcremesuppe
Kalbspojarski, Thymiansauce
Polenta
Blumenkohl
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Berner Märitsuppe
Linsen-Kokos-Curry
Saisonsalat
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Berner Märitsuppe
Kalbspojarski, Thymiansauce
Polenta
Bohnen
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Landrauchschinken
Grahambrot

Leichtes Menu

Teigwarenauflauf
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Teigwarenauflauf
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Teigwarenauflauf
Gemischter Salat
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratenes Schweinsfilet, Hagebuttensauce
Kartoffelgratin
Kohlraben
Cappuccino-Roulade

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kaninchenragout
Zitronenreis
Blattspinat
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Quornstroganow
Kartoffelgratin
Kohlraben
Cappuccino-Roulade

Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratenes Schweinsfilet, Braune Sauce
Zitronenreis
Kohlraben
Bisquitroulade mit Äpfeln

ABEND

Vollkost Menu

Taleggio-Kräuter Cappelletti
Kräuterrahmsauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Hausgemachte Sonntagswegge
Heidelbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Taleggio-Kräuter Cappelletti
Kräuterrahmsauce
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Ratatouillepüreesuppe, Grahambrot
Birchermus (halbe Portion)

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
Kalbsfilet an Currysauce
Lachsfilet an Kräuterbutter
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköpfli
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

PPangasius:	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