



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 17.11.25 - SONNTAG, 23.11.25

spitalimmattal 

Montag, 17. November

MITTAG

Vollkost Menu

Kürbiscremesuppe
Rindshackkugeln an Rahmsauce
Spätzli
Rotkraut
Aprikosenkompott

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Teigwaren, Fenchel
Kiwi

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Nasi Goreng (Vegetarisch)
Aprikosenkompott

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Teigwaren, Fenchel
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu

Gemischter Salat, mit Gemüse gefüllte
Pfannkuchen, Kräutertomatensauce

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat, mit Gemüse gefüllte
Pfannkuchen, Kräutertomatensauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Wochenbrot
Schinkenteller garniert

Dienstag, 18. November

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Wiener Backendl
Country Cuts
Gegrillter Gemüsemix
Zwetschgenmandelkuchen

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Fischragout an Orangensauce
Camarquereis
Kefen
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Pastinakenpüreesuppe
Gefüllte Auberginen mit Käse
Kräutersauce
Camarquereis
Zwetschgenmandelkuchen

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Fischragout an Orangensauce
Camarquereis
Kefen
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Siedfleischsalat garniert, Ruchbrot
Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Saisonsalat
Hörnli mit Ei

Vegetarisches Menu

Cremesuppe, Hörnli mit Ei
Zwetschgen Kompott

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Minestrone
Quarkauflauf mit Beeren

Mittwoch, 19. November

Donnerstag, 20. November

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

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Kartoffelnocken mit Salbei
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

Gemischter Salat, Ruchbrot
Rauchfleischsteller garniert, Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Geröstete Griesssuppe
Bolognese (Rind)
Spaghetti
Buntes Mischgemüse
Brownies

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Entengeschnetzeltes
Ebly
Romanesco
Pfirsich Melba

Vegetarisches Menu

Geröstete Griesssuppe
Omelette
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Herzoginkartoffeln, Buntes Mischgemüse
Brownies

Diabetiker Menu

Geröstete Griesssuppe
Entengeschnetzeltes
Ebly
Romanesco
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Zuckerhutsalat, Tandoori Quornschnitzel
Gurkenraita, Ofenkartoffeln

Leichtes Menu

Cremesuppe
Griessköpfl mit Erdbeersauce

Vegetarisches Menu

Zuckerhutsalat, Tandoori Quornschnitzel
Gurkenraita, Ofenkartoffeln

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Tandoori Quornschnitzel
Gurkenraita, Ofenkartoffeln, Orange

Freitag, 21. November

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Gefülltes pochirtes Schollenfilet
Safransauce
Peterlikartoffeln, Blattspinat
Vermicelles-Törtli

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Pouletschenkelragout
Dinkelteigwaren
Kräutertomate
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Karottencremesuppe
Champignon-Lauch Kuchen
Vermicelles-Törtli

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Pouletschenkelragout
Dinkelteigwaren
Kräutertomate
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Broccolicremesuppe, Kürbisrisotto mit
Pfefferboursin, Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Endiviensalat
Kartoffelnocken, Petersiliensauce

Vegetarisches Menu

Broccolicremesuppe, Kürbisrisotto mit
Pfefferboursin, Zwetschgen Kompott

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Maispizza
Zwetschgenkompott

Samstag, 22. November

MITTAG

Vollkost Menu

Tomatencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Wildreis
Bohnen
Caramelcreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Fideli
Kalbspojarski an Thymiansauce
Polenta
Blumenkohl
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Tomatencremesuppe
Linsen-Kokos-Curry
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Tomatencremesuppe
Kalbspojarski an Thymiansauce
Polenta
Bohnen
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Landrauschschinken
Grahambrot

Leichtes Menu

Saisonsalat
Teigwarenauflauf

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Teigwarenauflauf

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratenes Schweinsfilet an Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Kohlraben
Schoggicake

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kaninchenragout
Zitronenreis
Zucchetti
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Quornstroganow
Kartoffelgratin
Kohlraben
Schoggicake

Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratenes Schweinsfilet an braune Sauce
Zitronenreis
Kohlraben
Bisquitroulade mit Äpfeln

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Taleggio-Kräuter Cappelletti
Kräuterrahmsauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Heidelbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Taleggio-Kräuter Cappelletti
Kräuterrahmsauce

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 ohne Schweinefleisch
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
Gebratenes Kalbsfilet an Currysauce
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter
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.

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:	Russland/Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska/Wildfang
Wels Ragout:	Holland/Zucht