



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 30.1.23 – SONNTAG, 5.2.23

spitalimmattal 

Montag, 30. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetzeltes mit Trauben
Spätzli
Broccoli
Mangowürfeli

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsaltimbocca, Bratensauce
Risotto
Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Sellerie mit Blattspinat überbacken
Karotten-Sauerrahm-Sauce, Spätzli
Saisonsalat
Mangowürfeli

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsaltimbocca, Bratensauce
Risotto
Gedämpfte Tomate
Orange

ABEND

Vollkost Menu

Russische Eier
Wochenbrot

Leichtes Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopfsalat

Vegetarisches Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopfsalat

Diabetiker Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopfsalat
Pflaume

Dienstag, 31. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Ungarisch Gulasch (Rind)
Polenta
Thymianzucchini
Quarkcreme mit Äpfeln

Leichtes Menu

Bouillon mit Reis
Pochiertes Buntbarschfilet, Dillsauce
Salzkartoffeln
Safranschwarzwurzeln
Sablè

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Quornstroganow
Polenta
Safranschwarzwurzeln
Quarkcreme mit Äpfeln

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet, Dillsauce
Salzkartoffeln
Safranschwarzwurzeln
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu

Fotzelschnitte mit Zimtucker
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Geschwellte, Schweizer Käseteller
Saisonsalat
Ananaswürfel

Mittwoch, 1. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Rippli vom Hals, Senf
Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut
Haselnussmakrönl

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Gemischter Salat
Haselnussmakrönl

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Spitzbuben

ABEND

Vollkost Menu

Kichererbseneintopf, Hausbrot
Saisonsalat

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Kichererbseneintopf, Hausbrot
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Kichererbseneintopf Orientalisch, Grahambrot
Gemischter Salat
Zwetschgenkompott

Donnerstag, 2. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Pariserschnitzel mit Trutenfleisch, Tomatensauce
Nudeln
Bohnen
Früchteroulade

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Capuns
Früchteroulade

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Spätzli Poschiavese
Saisonsalat

Leichtes Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

Diabetiker Menu

Spätzli Poschiavese
Gemischter Salat
Apfelmus

Freitag, 3. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Zanderfilet Grenobler Art
Salzkartoffeln
Lattich à la Crème
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Fideli
Pastaspitzen mit Appenzeller
Marroni-Apfel-Sauce
Gemischter Salat
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Aprikosenkuchen, Heidelbeerkuchen

Leichtes Menu

Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Hausgemachter Tofuburger, Tomatensauce
Peterlikartoffeln, Gemischter Salat
Orange

Samstag, 4. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Kräuter-Couscous
Blattspinat
Schwarzwälderschnitte

Leichtes Menu

Geflügelcremesuppe
Gebratene Kalbsschulter, Thymiansauce
Kartoffelpüree
Fenchel
Orangencake

Vegetarisches Menu

Berner Märitsuppe
Gemüse muffins mit Curry Dipp
Kohlraben
Schwarzwälderschnitte

Diabetiker Menu

Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Kräuter-Couscous
Blattspinat
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Kürbisrisotto mit Pfefferboursin
Gemischter Salat

Leichtes Menu

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat
Petersiliensauce
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Kürbisrisotto mit Pfefferboursin
Gemischter Salat

Diabetiker Menu

Kürbisrisotto mit Pfefferboursin
Saisonsalat
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsnierstück mit Zwetschgen
Thymiansauce
Bratkartoffeln, Kefen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Blumenkohl
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kräuteromelette, Schnittlauchsauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Kefen
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Spaghetti, Tomatensauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Hausgemachte Sonntagswegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Sonntagswegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Birchermus (halbe Portion)
Wochenbrot
Gemüsepüreesuppe

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruchbrot
Grahambrot
Weggli
Knäckebröt
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

À LA CARTE ANGEBOT

Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Kalbs-Cordon-Bleu
Forellenfilet mit Mandeln
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköpfli
Fruchtsalat
Schokoladenkuchen
Früchteteller

ABEND

Warme Speisen

Spaghetti
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

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