



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 30.1.23 – SONNTAG, 5.2.23

spital limmattal

Montag, 30. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetzeltes mit Trauben
Spätzli
Broccoli
Mangowürfeli

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinssaltimbocca, Bratensauce
Risotto
Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu

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

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinssaltimbocca, Bratensauce
Risotto
Gedämpfte Tomate
Orange

ABEND

Vollkost Menu

Russische Eier
Wochenbrot

Leichtes Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopsalat

Vegetarisches Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopsalat

Diabetiker Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Kopsalat
Pflaume

Dienstag, 31. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Ungarisch Gulasch (Rind)
Polenta
Thymianzucchetti
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 Zimtzucker
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
Haselnussmakrönli

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Gemischter Salat
Haselnussmakrönli

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Spitzbuben

ABEND

Vollkost Menu

Kichererbseintopf, Hausbrot
Saisonsalat

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Kichererbseintopf, Hausbrot
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Kichererbseintopf Orientalisch, Grahambrot
Gemischter Salat
Zwetschgenkompott

Donnerstag, 2. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenküeesuppe
Pariserschnitzel mit Trutenfleisch, Tomatensauce
Nudeln
Bohnen
Früchteroulade

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu

Pastinakenküeesuppe
Capuns
Früchteroulade

Diabetiker Menu

Pastinakenküeesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Spätzli Poschiavese
Saisonsalat

Leichtes Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfli 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
Gemüsemuffins 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
Knäckebrot
Zwieback

Brotaufstrich

Butter, Margarine
Konfitüre, Diabetiker Konfitüre
Honig

Milchprodukte

Bircher Müesli
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
Bircher Müesli
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

- Bündnersteller 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

Bunbarsch: 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