



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 09.03.26 - SONNTAG, 15.03.26

spitalimmattal 

Montag, 09. März

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Mohnschupfnudeln
Broccoli
Mangowürfeli

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsaltimbocca an Bratensauce
Pilawreis
Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Taleggio-Kräuter Cappelletti
Tomatensauce mit Gemüse
Mangowürfeli

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Mohnschupfnudeln
Broccoli
Orange

ABEND

Vollkost Menu

Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce

Leichtes Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu

Kopfsalat, Gemüseragout
Kartoffelgaletten, Apfel

Dienstag, 10. März

MITTAG

Vollkost Menu

Erbsenpüreesuppe
Rotes Thai Curry mit Poulet
Parfumreis
Fenchelsalat mit Rosinen
Quarkcreme mit Äpfeln

Leichtes Menu

Bouillon mit Fideli
Leicht gebratene Lachsschnitte
Dillsauce
Salzkartoffeln, Safranschwarzwurzeln
Sablè

Vegetarisches Menu

Erbsenpüreesuppe
Quornstroganow
Parfumreis
Broccoli
Quarkcreme mit Äpfeln

Diabetiker Menu

Erbsenpüreesuppe
Leicht gebratene Lachsschnitte
Dillsauce
Salzkartoffeln, Safranschwarzwurzeln
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu

Kaiserschmarren
Zwetschgen Kompott

Vegetarisches Menu

Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Birne

Mittwoch, 11. März

Donnerstag, 12. März

MITTAG

Vollkost Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Rippli vom Hals
Senf, Schnittlauchkartoffeln
Dörrbohnen
Haselnussmakrönl

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Rindsschmorbraten an Bratensauce
Griessnocken
Kohlraben a la creme
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Haselnussmakrönl

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Rindsschmorbraten an Bratensauce
Griessnocken
Kohlraben a la creme
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Kichererbseneintopf

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Kichererbseneintopf

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Kichererbseneintopf
Grahambrot, Zwetschgenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Gebratene Kalbsschulter
Madeirasauce, Tomatennudeln
Blumenkohl
Früchteroulade

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Schweinsgeschnetzeltes
Kürbis-Kartoffelpüree
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Sellerie mit Blattspinat überbacken
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Tomatennudeln
Früchteroulade

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Bratensauce
Tomatennudeln
Blumenkohl
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Röstigratin

Leichtes Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Röstigratin mit Tomaten
Apfelmus

Freitag, 13. März

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Paniertes Dorschfilet
Quarkmayonnaise
Wildreis, Lattich
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Kürbiscremesuppe
Pouletschenkelragout
Teigwaren
Selleriegemüse
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Ravioli mit Käse
Pestosauce
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Pouletschenkelragout
Teigwaren
Selleriegemüse
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Aprikosenkuchen
Heidelbeerkuchen

Leichtes Menu

Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Hausgemachter Tofuburger,
Tomatensauce, Peterlikartoffeln, Orange

Samstag, 14. März

MITTAG

Vollkost Menu

Champignoncremesuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Kohlraben
Charlotte Royale

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbsbrustschnitte an Thymiansauce
Risotto
Fenchel
Schoggicake

Vegetarisches Menu

Champignoncremesuppe
Gemüsemuffins mit Curry Dip
Kohlraben
Charlotte Royale

Diabetiker Menu

Champignoncremesuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Kohlraben
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Gemüserisotto

Leichtes Menu

Saisonsalat, Angolotti mit Artischockenfüllung
Petersiliensauce

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Gemüserisotto
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsnierstück an Thymiansauce
Bratkartoffeln
Knackerbsen
Zimtflan mit Apfelmus

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Blumenkohl
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kräuteromelette, Schnittlauchsauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl
Zimtflan mit Apfelmus

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Knackerbsen
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Tomatensauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
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
Rindsfilet Mignons mit Rotweinsauce
Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln
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