MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 12.10.26 - SONNTAG, 18.10.26

spitallimmattal

Montag, 12. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetzeltes mit Trauben
Spätzli
Broccoli
Apfel

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweinssaltimbocca
Bratensauce
Ebly, Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Passierte Gemüsesuppe
Sellerie mit Blattspinat überbacken
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Spätzli
Apfel

Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweinssaltimbocca
Bratensauce
Ebly, Gedämpfte Tomate
Orange

ABEND

Vollkost Menu
Russische Eier
Wochenbrot

Leichtes Menu
Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu
Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu
Kopfsalat, Gemüseragout
Kartoffelgaletten, Pflaume

Dienstag, 13. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Blumenkohlcremesuppe
Ungarisch Gulasch (Rind)
Polenta
Thymianzucchetti
Zwetschgenmandelkuchen

Leichtes Menu
Bouillon mit Flädli
Pochiertes Buntbarschfilet
Dillsauce
Wildreis, Safranschwarzwurzeln
Sablè

Vegetarisches Menu
Blumenkohlcremesuppe
Quornstroganow
Polenta
Safranschwarzwurzeln
Zwetschgenmandelkuchen

Diabetiker Menu
Blumenkohlcremesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet
Dillsauce
Wildreis, Safranschwarzwurzeln
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu
Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu
Fotzelschnitte mit Zimtzucker
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu
Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Ananaswürfel

Mittwoch, 14. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Gemüsesuppe dörfliche Art
Rippli vom Hals
Senf, Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut
Haselnussmakrönli

Leichtes Menu
Tomatencremesuppe
Rindshamburger
Balsamicosauce
Griessnocken, Blattspinat
Moccacreme

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Haselnussmakrönli

Diabetiker Menu
Gemüsesuppe dörfliche Art
Rindshamburger
Balsamicosauce
Griessnocken, Blattspinat
Quark mit Aepfeln

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat, Hausbrot
Kichererbseneintopf

Leichtes Menu
Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Hausbrot
Kichererbseneintopf

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Grahambrot
Kichererbseneintopf, Zwetschgenkompott

Donnerstag, 15. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Pastinakenpüreesuppe
Trutenpiccata Milanese
Tomatensauce
Nudeln, Bohnen
Schoggicake

Leichtes Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu
Pastinakenpüreesuppe
Capuns
Schoggicake

Diabetiker Menu
Pastinakenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Spätzli Poschiavese

Leichtes Menu
Cremesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu
Cremesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Spätzli Poschiavese
Apfelmus

Freitag, 16. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Eierstich
Zanderfilet Grenobler Art
Trockenreis
Lattich à la Crème
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu
Maiscremesuppe
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Eierstich
Ravioli mit Käse
Marroni-Apfel-Sauce
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu
Bouillon mit Eierstich
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu
Aprikosenkuchen
Heidelbeerkuchen

Leichtes Menu
Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Peterlikartoffeln
Hausgemachter Tofuburger, Tomatensauce
Orange

Samstag, 17. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Karotten mit Kräutern
Aargaurer Rüeblitorte

Leichtes Menu
Hafercremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Thymiansauce
Kartoffelpüree
Fenchel
Schoggi-Orangencake

Vegetarisches Menu
Berner Märitsuppe
Gemüsemuffins mit Curry Dipp
Karotten mit Kräutern
Aargaurer Rüeblitorte

Diabetiker Menu
Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Karotten mit Kräutern
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu
Gemischter Salat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Leichtes Menu
Saisonsalat
Schinkenteller garniert

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Diabetiker Menu
Saisonsalat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Sonntag, 18. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsnierstück mit Zwetschgen
Thymiansauce
Kräuter-Couscous, Kefen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu
Kartoffelcremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Blumenkohl
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Omelette
Schnittlauchsauce
Kräuter-Couscous, Blumenkohl
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Kefen
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Spaghetti, Tomatensauce

Leichtes Menu
Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu
Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu
Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
Birchermus

À LA CARTE ANGEBOT

MORGEN

Getränke
Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren
Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebrot
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
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
Leicht gebratenes Kalbsteak
Forelle Luzerner Art
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.

Brotdeklaration

Alle unser Brot, die Backwaren und das Feingebäck stammen aus der Schweiz und der EU.
Ausnahmen:

Naanbrot	Grossbritannien
Laugenbrötchen-Sandwich	Lichtenstein/Schweiz

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausser den folgenden Ausnahmen von der Schweiz:

Ente:	Ungarn
Lamm:	Neuseeland, Australien, Schweiz
Hirsch/Reh:	Europäische Union
Kaninchen:	Ungarn
Trutenfleisch:	Frankreich, Ungarn
Salami:	Italien, Schweiz

Fischdeklaration

Pangasius:	Vietnam/Zucht
Buntbarsch:	Indonesien/Zucht
Zander:	Estland/Zucht
Lachs frisch oder geräuchert:	Norwegen, Vereinigtes Königsreich/Zucht
Forelle weiss:	Italien, Türkei/Zucht
Lachsforelle:	Italien, Frankreich/Zucht
Wolfsbarsch:	Griechenland/Zucht
Goldbrassen:	Türkei/Zucht
Black Tiger Crevetten:	Vietnam/Zucht
Cocktailcrevetten:	Norwegen, Dänemark, Vietnam/Zucht
Sea food:	Vietnam, Thailand/Zucht
Hecht:	Russland/Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska/Wildfang
Wels:	Deutschland/Zucht