



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 6.2.23 – SONNTAG, 12.2.23

spitalimmattal 

Montag, 6. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Bündner Gerstensuppe
Szegediner Gulasch
Salzkartoffeln
Saisonsalat
Orange

Leichtes Menu

Bouillon mit Reis
Gebratene Pouletbrust, Estragonsauce
Safrannudeln
Schwarzwurzeln
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Reis
Käsekuchen
Gemischter Salat
Orange

Diabetiker Menu

Bündner Gerstensuppe
Gebratene Pouletbrust, Estragonsauce
Safrannudeln
Schwarzwurzeln
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Suppe Bauernart
Topfenpalatschinken, Fruchtcocktail

Leichtes Menu

Brüsseler im Rauchfleischmantel
Kräutersauce, Butterkartoffeln

Vegetarisches Menu

Cremesuppe
Topfenpalatschinken, Fruchtcocktail

Diabetiker Menu

Brüsseler im Rauchfleischmantel
Kräutersauce, Butterkartoffeln
Saisonsalat
Grapefruitschnitzli

Dienstag, 7. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Glasierte Kalbsbrust, Thymiansauce
Country Cuts
Knackerbsen
Mangomousse

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Pochiertes Pangasiusfilet, Dillsauce
Wildreis
Kefen
Schoggicookies

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Thailändische Reisbällchen
Peperoni-Rahm-Sauce
Gemischter Salat
Mangomousse

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Pochiertes Pangasiusfilet, Dillsauce
Wildreis
Kefen
Aprikosentorte

ABEND

Vollkost Menu

Kürbistortelli, Kräutersauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Selleriecremesuppe
Apfel-Quinoa-Auflauf, Mangosauce

Vegetarisches Menu

Kürbistortelli, Kräutersauce
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Griessauflauf pikant
Gemischter Salat
Zwetschgenkompott

Mittwoch, 8. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce
Erbsen-Kartoffel-Püree
Gedämpfte Tomate
Aprikosenstange

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Ebly
Kurkuma Kohlraben
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Gemüselasagne
Gemischter Salat
Aprikosenstange

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Ebly
Kurkuma Kohlraben
Birnenchoggi-creme

ABEND

Vollkost Menu

Rauchfischsteller, Wochenbrot
Selleriesalat

Leichtes Menu

Teigwarenauflauf
Gemischter Salat

Vegetarisches Menu

Teigwarenauflauf
Gemischter Salat

Diabetiker Menu

Teigwarenauflauf mit Gemüse
Gemischter Salat
Birnenkompott

Donnerstag, 9. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Marronisuppe
Rindsgeschneitztes
Spätzli
Rotkraut
Choux mit Vanillecreme

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Schweinsschulterbraten, Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Getränkter Zitronencake

Vegetarisches Menu

Marronisuppe
Quornschnitzel, Schnittlauchsauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Choux mit Vanillecreme

Diabetiker Menu

Marronisuppe
Schweinsschulterbraten, Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Zitronencreme

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachte Schinkengipfel
Gemischter Salat

Leichtes Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Gekochter Randensalat

Vegetarisches Menu

Kartoffelgaletten, Gemüseragout
Gekochter Randensalat

Diabetiker Menu

Röstigratin mit Tomaten, Ruchbrot
Gemischter Salat
Orange

Freitag, 10. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

St. Galler Brotsuppe
Lachsschnitte leicht gebraten
Linsenallerlei mit Balsamico
Endiviensalat
Brownies

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Blattspinat
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

St. Galler Brotsuppe
Krautstielgratin mit Gorgonzola
Brownies

Diabetiker Menu

St. Galler Brotsuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Blattspinat
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe
Aprikosenauflauf mit Pistazien
Brombeerkompott

Leichtes Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Aprikosenauflauf mit Pistazien
Brombeerkompott

Diabetiker Menu

Minestrone
Apfelrösti mit Vollkornbrot, Vanillesauce

Samstag, 11. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Steinpilzcremesuppe
Lammragout
Polenta
Blumenkohl nach polnischer Art
Caramelcreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbspojarski, Senfsauce
Risotto
Erbsen
Sablè

Vegetarisches Menu

Steinpilzcremesuppe
Pilzragout
Polenta
Erbsen
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Steinpilzcremesuppe
Lammragout
Polenta
Erbsen
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Spaghetti, Kräuter-Walnuss-Sauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Spaghetti, Kräuter-Walnuss-Sauce
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Spaghetti, Tomatensauce
Gemischter Salat
Ananas

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Eierstich
Überbackenes Schweinssteak, Kalbsjus
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kaninchenragout
Griessnocken
Zucchini
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Eierstich
Quornschnitzel, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Bratkartoffeln
Zucchini
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Eierstich
Kaninchenragout
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Ananasquarktorte

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Leichtes Menu

Tortelloni mit Tomatensauce
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Birchermus (halbe Portion)
4-Kornbrot

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruchbrot
Grahambrot
Weggli
Knäckebrötchen
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

ABEND

Warme Speisen

Spaghetti
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

À LA CARTE ANGEBOT Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Kalbssteak an Pilzrahmsauce
Lachsfilet mit Kräuterbutter
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköppli
Fruchtsalat
Schokoladenkuchen
Früchteteller

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