



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 23.03.26 - SONNTAG, 29.03.26

spitalimmattal 

Montag, 23. März

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat, Kürbiscremesuppe
Souvlaki vom Schwein
Tzatziki
Gemüsebulgur
Birne

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree, Romanesco
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Omelette
Tomatensauce
Kartoffelpüree, Romanesco
Birne

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree, Romanesco
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Gratinierte Kartoffelnocken

Leichtes Menu

Wurstsalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken, Birnenkompott

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken, Mandarine

Dienstag, 24. März

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Linsen
Flank Steak vom Rind
Pfeffersauce
Nudeln, Buntes Mischgemüse
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Leicht gebratenes Forellenfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Kefen
Apfel-Bleckuchen

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Linsen
Gemüse-Bällchen
Currysauce, Pilawreis
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Linsen
Leicht gebratenes Forellenfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Kefen
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelsalat, warmer Schinken
Kirschenkompott

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Diabetiker Menu

Kartoffelsalat, warmer Schinken
Pflaume

Mittwoch, 25. März

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbfleisch Cordonbleu
Country Cuts
Blattspinat
Schoggi-Orangecake

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Kräuter-Couscous
Tomate
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Taleggio-Kräuter Cappelletti
Peperoni-Rahm-Sauce
Schoggi-Orangecake

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Kräuter-Couscous
Tomate
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Rauchfischsteller
Meerrettichschaum, Ruchbrot

Leichtes Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Gemüserisotto
Kirschenkompott

Donnerstag, 26. März

MITTAG

Vollkost Menu

Gerstensuppe
Kalbsgeschnetzeltes mit Peperoni und Champignon
Wildreis
Bohnen mit Bohnenkraut
Vanillecreme

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Gerstensuppe
Pilzragout
Pastelli
Bohnen mit Bohnenkraut
Vanillecreme

Diabetiker Menu

Gerstensuppe
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Selleriegemüse
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Teigwarengratin

Leichtes Menu

Rauchfleischsteller garniert
Wochenbrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Teigwarengratin

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Teigwarengratin, Orange

Freitag, 27. März

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Paniertes Dorschfilet
Remouladensauce
Salzkartoffeln, Krautstiel a la creme
Eclair mit Moccacreme

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Safrannudeln
Blumenkohl
Heidelbeer-Muffin

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gemüserisoni mit Quorn
Eclair mit Moccacreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Kalbsschulter
Rosmarinsauce
Safrannudeln, Blumenkohl
Spitzbuben

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Panierter Camembert
Tomatensauce, Bulgur

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

Diabetiker Menu

Zucchetticremesuppe
Früchtekuchen

Samstag, 28. März

MITTAG

Vollkost Menu

Gelberbsenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes Süss-Sauer
Parfumreis
Broccoli
Vogelnestli

Leichtes Menu

Suppe Pflanzerart
Leicht gebratene Pouletbrust
Estragonsauce
Ofenkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Schoggiköpfl

Vegetarisches Menu

Gelberbsenpüreesuppe
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnenpot
Vogelnestli

Diabetiker Menu

Gelberbsenpüreesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Estragonsauce
Parfumreis, Broccoli
Orange

ABEND

Vollkost Menu

Gekochter Randensalat
Heisser Fleischkäse, Saucenkartoffeln

Leichtes Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Fitbrot, Apfel

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Zucchini
Schoggimousse

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Erbsen
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Tomaten
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Schoggimousse

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Zucchini
Joghurt mit Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Cuorelli-Ravioli Ratatouille, Cremesauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, Fitbrot
Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebrötchen
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
Gebratene Entenbrust an Orangensauce
Gebratenes Wolfsbarschfilet
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:	Frankreich, 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