



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 07.07.25 - SONNTAG, 13.07.25

spitalimmattal 

## Montag, 07. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce  
Kartoffelpüree  
Romanesco  
Getränkter Zitronencake

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Pouletspiessli an Balsamicosauce  
Teigwaren  
Glasierte Karotten  
Vanillecreme

#### **Vegetarisches Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Linsenbrätling an Peperoni-Rahm-Sauce  
Gemischter Salat  
Getränkter Zitronencake

#### **Diabetiker-Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Pouletspiessli an Balsamicosauce  
Teigwaren  
Romanesco  
Mozarttorte

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Apfel-Brot-Auflauf mit Zimt  
Fruchtcocktail

#### **Leichtes Menu**

Ravioli mit Linsen-Dal-Füllung an  
Kräutersauce, Gemischter Salat

#### **Vegetarisches Menu**

Ravioli mit Linsen-Dal-Füllung an  
Kräutersauce, Gemischter Salat

#### **Diabetiker-Menu**

Ravioli mit Linsen-Dal-Füllung an  
Kräutersauce  
Gemischter Salat  
Kirschenkompott

## Dienstag, 8. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Zucchetticremesuppe  
Rindsragout mit Spätzli  
Bohnen  
Passionsfruchtcreme

#### **Leichtes Menu**

Zucchetticremesuppe  
Leicht gebratene Lachsschnitte an Mango-  
Limetten-Sauce  
Salzkartoffeln  
Fenchelragout  
Heidelbeer- Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Spaghetti an Quornbolognese  
Gemischter Salat  
Passionsfruchtcreme

#### **Diabetiker-Menu**

Zucchetticremesuppe  
Leicht gebratene Lachsschnitte an Mango-  
Limetten-Sauce  
Salzkartoffeln  
Fenchelragout  
Moccacreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce  
Eisbergsalat

#### **Leichtes Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel & Granatapfelkernen  
Grahambrot

#### **Vegetarisches Menu**

Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce  
Eisbergsalat

#### **Diabetiker-Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel & Granatapfelkernen  
Grahambrot  
Suppe Bauernart

## Mittwoch, 9. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce  
Kartoffelpüree  
Romanesco  
Getränkter Zitronencake

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Pouletspiessli an Balsamicosauce  
Teigwaren  
Glasierte Karotten  
Vanillecreme

#### **Vegetarisches Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Linsenbrätling an Peperoni-Rahm-Sauce  
Gemischter Salat  
Getränkter Zitronencake

#### **Diabetiker-Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Pouletspiessli an Balsamicosauce  
Teigwaren  
Romanesco  
Mozarttorte

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Melonen mit Rohschinken  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen an  
Basilikumsauce  
Eisbergsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen an  
Basilikumsauce  
Eisbergsalat

#### **Diabetiker-Menu**

Melonen mit Rohschinken  
Wochenbrot  
Gemischter Salat

## Donnerstag, 10. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Champignoncremesuppe  
Gebratene Pouletbrust an gebundenem Jus  
Tomatenrisotto  
Peperoni  
Fruchtsalat

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Reis  
Schweinsnierstück an Senfsauce  
Polenta  
Broccoli  
Joghurtcreme mit Himbeeren

#### **Vegetarisches Menu**

Champignoncremesuppe  
Algerischer Gemüse-Couscous  
Tomatensalat  
Fruchtsalat

#### **Diabetiker-Menu**

Champignoncremesuppe  
Schweinsnierstück an Senfsauce  
Polenta  
Broccoli  
Kiwi

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Fenchel im Schinkenmantel an Kräutersauce  
Butterkartoffeln  
Eisbergsalat

#### **Leichtes Menu**

Rhabarberkuchen / Aprikosenkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Rhabarberkuchen / Aprikosenkuchen

#### **Diabetiker-Menu**

Fenchel im Schinkenmantel an Kräutersauce  
Butterkartoffeln  
Zwetschgenkompott

## Freitag, 11. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Gemüsewürfeli  
Paniertes Dorschfilet  
Salzkartoffeln  
Blattspinat a la creme  
Rote Grütze mit Vanillesauce

#### **Leichtes Menu**

Karottencremesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Wildreis  
Kohlraben  
Apfelschnitte

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Gemüsewürfeli  
Mah-Meh (Asiatisches Nudelgericht, Vegi)  
Gemischter Salat  
Rote Grütze mit Vanillesauce

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Gemüsewürfeli  
Rindsgeschnetzeltes  
Wildreis  
Kohlraben  
Vollkornvogelnestli

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Teigwarenauflauf  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Thonsalat garniert  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Teigwarenauflauf  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Thonsalat garniert  
Wochenbrot  
Himbeeren

## Samstag, 12. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Selleriecremesuppe  
Schweinsragout  
Teigwaren  
Thymianzucchetti  
Schoko-Physalis-Cake

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Ei  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel an  
Estragonsauce  
Griessnocken  
Auberginen  
Caramelcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Selleriecremesuppe  
Pastetli mit Pilzragout  
Schoko-Physalis-Cake

#### **Diabetiker Menu**

Selleriecremesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel an  
Estragonsauce  
Griessnocken  
Thymianzucchetti  
Süssmostcreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Siedfleischsalat garniert  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Spätzli Poschiavese  
Gekochter Randensalat

#### **Vegetarisches Menu**

Spätzli Poschiavese  
Gekochter Randensalat

#### **Diabetiker Menu**

Spätzli Poschiavese  
Saisonsalat  
Brombeeren

## Sonntag, 13. Juli

## À LA CARTE ANGEBOT

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Flädli  
Gebratene Kalbsschulter an Madeirasauce  
Bratkartoffeln  
Blumenkohl nach polnischer Art  
Vanillecreme

#### **Leichtes Menu**

Tomatencremesuppe  
Kaninchenragout  
Dinkelteigwaren  
Fenchel  
Früchteroulade

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Flädli  
Tofuragout  
Bratkartoffeln  
Fenchel  
Vanillecreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Flädli  
Kaninchenragout  
Dinkelteigwaren  
Fenchel  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat  
Pestosauce  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Hausgemachte Wegge  
Aprikosenjoghurt

#### **Vegetarisches Menu**

Hausgemachte Wegge  
Aprikosenjoghurt

#### **Diabetiker Menu**

Birchermus  
Ruchbrot  
Minestrone

### 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  
Geschnetztes 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  
Gschwelli

### Kalte Speisen

Käseteller  
Fleischteller  
Birchermüesli  
Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Cafe Complet  
Gemischter Salat  
Kompott

## À LA CARTE ANGEBOT Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

---

### Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel  
Entrecote mit Rotweinsauce  
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbsen

### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköppli  
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