

MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 23.11.26 - SONNTAG, 29.11.26

spitallimmattal

# Montag, 23. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Wiener Kalbsrahmgulasch
Kartoffelpüree
Broccoli
Pfirsichkompott

### Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe-
Schweinsnierstück
Senfsauce
Nudeln, Pastinakengemüse
Ananasstückli

### Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe-
Panierter Camembert
Tomatensauce
Nudeln
Pfirsichkompott

### Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweinsnierstück
Senfsauce
Nudeln, Pastinakengemüse
Ananaswürfel

## ABEND

### Vollkost Menu
Chili con carne
Brötli

### Leichtes Menu
Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

### Vegetarisches Menu
Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

### Diabetiker Menu
Saisonsalat, Schweizer Käsesalat
Ruchbrot, Birne

# Dienstag, 24. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Kartoffelcremesuppe
Rindssauerbraten
Spätzli
Bohnen
Apfelmandelkuchen

### Leichtes Menu
Bouillon mit Ei
Lachsschnitte leicht gebraten
Kräutersauce
Kurkumareis, Tomate
Vanillecreme

### Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Kartoffelcremesuppe
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Brie
Apfelmandelkuchen

### Diabetiker Menu
Kartoffelcremesuppe
Lachsschnitte leicht gebraten
Kräutersauce
Kurkumareis, Tomate
Blaubeercreme

## ABEND

### Vollkost Menu
Thonsalat Nizza

### Leichtes Menu
Eisbergsalat
Gemüselasagne

### Vegetarisches Menu
Eisbergsalat
Gemüselasagne

### Diabetiker Menu
Eisbergsalat, Gemüselasagne
Mangowürfel

# Mittwoch, 25. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Minestrone
Schweinsbratwurst an Schalottensauce
Rösti
Blumenkohl nach polnischer Art
Schoggi Eclair

### Leichtes Menu
Tomatencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Müscheli
Glasierte Karotten
Heidelbeer-Muffin

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Minestrone
Kichererbseneintopf
Schoggi Eclair

### Diabetiker Menu
Minestrone
Rindsgeschnetzeltes
Müscheli
Glasierte Karotten
Ananasjoghurtcreme

## ABEND

### Vollkost Menu
Älpler Maggaronen
Apfelmus

### Leichtes Menu
Suppe Bauernart, Himbeersauce
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

### Vegetarisches Menu
Suppe Bauernart, Himbeersauce
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

### Diabetiker Menu
Suppe Bauernart, Quarkauflauf mit Beeren
Himbeersauce, Pfirsichkompott

# Donnerstag, 26. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Saisonsalat
Zucchettricremesuppe
Gebratene Pouletbrust an Thymiansauce
Gemüserisoni
Marmorcake

### Leichtes Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Kalbsragout
Kartoffelnocken
Romanesco
Joghurtcreme mit Brombeeren

### Vegetarisches Menu
Zucchettricremesuppe
Dinki-Geschnetzeltes Zürcher Art
Kartoffelnocken
Romanesco
Marmorcake

### Diabetiker Menu
Zucchettricremesuppe
Kalbsragout
Kartoffelnocken
Romanesco
Napfkuchen

## ABEND

### Vollkost Menu
Saisonsalat, Kartoffelgaletten
Tomatensauce mit Gemüse

### Leichtes Menu
Schinkenteller garniert
Brötli

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Kartoffelgaletten
Tomatensauce mit Gemüse

### Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Brötli
Schinkenteller garniert

# Freitag, 27. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat
Meringues mit Rahm

### Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Griesspfluten
Kohlraben
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe
Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Lauchcreme Sauce
Meringues mit Rahm

### Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat
Zitronencreme

## ABEND

### Vollkost Menu
Gekochter Randensalat
Pizokel Puschlaver Art

### Leichtes Menu
Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

### Vegetarisches Menu
Gekochter Randensalat
Pizokel Puschlaver Art

### Diabetiker Menu
Andalusischer Couscoussalat, Wochenbrot
Zwetschgenkompott

# Samstag, 28. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Saisonsalat
Blumenkohlcremesuppe
Lammvindaloo
Biryani Reis
Pfirsich Melba

### Leichtes Menu
Bouillon mit Tomaten
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Herzoginkartoffeln, Fenchel
Apfelcreme

### Vegetarisches Menu
Blumenkohlcremesuppe
Vietnamesisches Tofuragout
Biryani Reis
Fenchel
Pfirsich Melba

### Diabetiker Menu
Blumenkohlcremesuppe
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Herzoginkartoffeln, Fenchel
Fruchtsalat

## ABEND

### Vollkost Menu
Cremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

### Leichtes Menu
Nüsslersalat
Vollkornravioli mit Gemüse, Basilikumsauce

### Vegetarisches Menu
Cremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

### Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Basilikumsauce
Spaghetti, Kirschenkompott

# Sonntag, 29. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Berner Safranbraten
Ofenkartoffeln
Glasierte Karotten
Fruchtsalat

### Leichtes Menu
Broccolicremesuppe
Rindsragout
Polenta
Erbsen
Schoggiköpfli

### Vegetarisches Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Pilzsauce
Geriebener Käse
Polenta, Glasierte Karotten
Fruchtsalat

### Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Rindsragout
Polenta
Glasierte Karotten
Marmorcake

## ABEND

### Vollkost Menu
Saisonsalat
Spaghetti, Gemüsesauce

### Leichtes Menu
Pariserbrot
Bananenjoghurt

### Vegetarisches Menu
Pariserbrot
Bananenjoghurt

### Diabetiker Menu
Gemüsepüreesuppe, Fitbrot
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
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet
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 |