



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 08.12.25 - SONNTAG, 14.12.25

spitalimmattal 



## Montag, 08. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat  
Bündner Gerstensuppe  
Moussaka mit Rindfleisch  
Kräutertomatensauce  
Mandarine

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Ei  
Leicht gebratene Pouletbrust  
Geflügelrahmsauce  
Safrannudeln, Broccoli  
Ananaskompott

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Bouillon mit Ei  
Käsekuchen  
Mandarine

#### **Diabetiker Menu**

Bündner Gerstensuppe  
Leicht gebratene Pouletbrust  
Geflügelrahmsauce  
Safrannudeln, Broccoli  
Birne

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Bauernart, Topfenpalatschinken  
Vanillesauce, Fruchtcocktail

#### **Leichtes Menu**

Saisonsalat, Kartoffelgnocchi mit Kalbsgehacktem, Grapefruitschnitzli

#### **Vegetarisches Menu**

Cremesuppe, Topfenpalatschinken  
Vanillesauce, Fruchtcocktail

#### **Diabetiker Menu**

Saisonsalat, Kartoffelgnocchi mit Kalbsgehacktem, Grapefruitschnitzli

## Dienstag, 09. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Glasierter Kalbsbrust an Thymiansauce  
Country Cuts  
Rosenkohl  
Mangomousse

#### **Leichtes Menu**

Suppe Bauernart  
Lachsschnitte leicht gebraten  
Dillsauce  
Pilawreis, Gemüsebeet  
Schoggicookies

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Pastinakenpüreesuppe  
Gemüselasagne  
Mangomousse

#### **Diabetiker Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Lachsschnitte leicht gebraten  
Dillsauce  
Pilawreis, Gemüsebeet  
Aprikosentorte

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat  
Taleggio-Kräuter Cappelletti, Basilikumsauce

#### **Leichtes Menu**

Trutenteller garniert  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Taleggio-Kräuter Cappelletti, Basilikumsauce

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat  
Griessauflauf pikant, Zwetschgenkompott

## Mittwoch, 10. Dezember

## Donnerstag, 11. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
Rösti  
Bohnen  
Aprikosenstreusel

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsragout  
Polenta  
Kohlraben  
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Passierte Gemüsesuppe  
Reisbällchen mit Nüssen  
Peperoni-Rahm-Sauce  
Aprikosenstreusel

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsragout  
Polenta  
Kohlraben  
Birnenchoggicreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Selleriesalat, Wochenbrot  
Rauchfischsteller

#### **Leichtes Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarenauflauf

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarenauflauf

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf mit  
Gemüse, Birnenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Broccolicremesuppe  
Rindfleisch Szechuan  
Sesamreis  
Chinakohlgemüse  
Eclair mit Vanillecreme

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Schweinsschulterbraten an Rosmarinsauce  
Herzoginkartoffeln  
Karotten mit Kräutern  
Getränkter Zitronencake

#### **Vegetarisches Menu**

Broccolicremesuppe  
Quornschnitzel  
Schnittlauchsauc  
Herzoginkartoffeln, Karotten mit Kräutern  
Eclair mit Vanillecreme

#### **Diabetiker Menu**

Broccolicremesuppe  
Schweinsschulterbraten an Rosmarinsauce  
Herzoginkartoffeln  
Karotten mit Kräutern  
Zitronencreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Hausgemachte Schinkengipfel

#### **Leichtes Menu**

Gekochter Randensalat  
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

#### **Vegetarisches Menu**

Gekochter Randensalat  
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Ruchbrot  
Röstigratin mit Tomaten, Orange

## Freitag, 12. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

St. Galler Brotsuppe  
Gebratenes Zanderfilet  
Grünes Limettenrisotto  
Peperoni  
Brownies

#### **Leichtes Menu**

Karottencremesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Teigwaren  
Blattspinat  
Vanillecreme

#### **Vegetarisches Menu**

St. Galler Brotsuppe  
Bami Goreng vegetarisch  
Brownies

#### **Diabetiker Menu**

St. Galler Brotsuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Teigwaren  
Blattspinat  
Napfkuchen

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Spinatcremesuppe, Ruchbrot  
Rauchfleischsteller garniert

#### **Leichtes Menu**

Feiner Randensalat  
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

#### **Vegetarisches Menu**

Feiner Randensalat  
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

#### **Diabetiker Menu**

Minestrone  
Vanillesauce, Apfelrösti mit Vollkornbrot

## Samstag, 13. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Pouletschenkelragout  
Polenta  
Blumenkohl nach polnischer Art  
Schoggicreme

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Rindshamburger  
Thymiansauce  
Risotto, Erbsen  
Sablè

#### **Vegetarisches Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Pilzragout  
Polenta  
Erbsen  
Schoggicreme

#### **Diabetiker Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Pouletschenkelragout  
Polenta  
Erbsen  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat  
Spaghetti, Pestosauce

#### **Leichtes Menu**

Selleriecremesuppe  
Apfel-Quinoa-Auflauf, Mangosauce

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Spaghetti, Pestosauce

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat  
Tomatensauce, Spaghetti, Ananas

MITTAG

---

**Vollkost Menu**

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

**Leichtes Menu**

Hafercremesuppe  
Kalbsragout  
Griessnocken  
Gedämpfte Tomate  
Fruchtsalat

**Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Bouillon mit Eierstich  
Cannelloni Mediterranea  
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

**Diabetiker Menu**

Bouillon mit Eierstich  
Kalbsragout  
Bratkartoffeln  
Selleriegemüse  
Ananasquarkcreme

ABEND

---

**Vollkost Menu**

Hausgemachtes Zöpfli  
Birchermusjoghurt

**Leichtes Menu**

Saisonsalat  
Tortelloni mit Tomatensauce

**Vegetarisches Menu**

Hausgemachtes Zöpfli  
Birchermusjoghurt

**Diabetiker Menu**

Suppe Bauernart, 4-Kornbrot  
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  
Kalbsteak mit Pilzrahmsauce  
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterbutter  
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:	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