



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 14.04.25 - SONNTAG, 20.04.25

spitalimmattal 

## Montag, 14. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Tomatencremesuppe  
Kalbshackkugeln an Rahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Kräutertomate  
Apfel

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch  
Tomatensauce  
Griessnocken, Blattspinat  
Ananaskompott

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Bouillon mit Flädli  
Amaranth-Brätling  
Gorgonzolasauce  
Apfel

#### **Diabetiker Menu**

Tomatencremesuppe  
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch  
Tomatensauce  
Griessnocken, Blattspinat  
Apfel

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarengratin

#### **Leichtes Menu**

Cremesuppe  
Heidelbeeruchen, Aprikosenkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarengratin

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Teigwarengratin  
Ananasstückli

## Dienstag, 15. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Zucchetticremesuppe  
Chicken Tikka  
Sesamreis  
Chinakohlgemüse  
Joghurt mit Himbeeren

#### **Leichtes Menu**

Suppe Bauernart  
Pochiertes Dorschfilet  
Dijon Senfsauce  
Salzkartoffeln, Gemüsebeet  
Getränkter Zitronen-Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Quornstroganow  
Salzkartoffeln  
Gemüsebeet  
Joghurt mit Himbeeren

#### **Diabetiker Menu**

Zucchetticremesuppe  
Pochiertes Dorschfilet  
Dijon Senfsauce  
Salzkartoffeln, Gemüsebeet  
Schoggi creme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Vitello tonnato  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Eisbergsalat  
Penne, Basilikumsauce

#### **Vegetarisches Menu**

Eisbergsalat  
Penne, Basilikumsauce

#### **Diabetiker Menu**

Eisbergsalat, Penne, Basilikumsauce  
Mangowürfel

## Mittwoch, 16. April

## Donnerstag, 17. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Glasierte Kalbsbrust an Rosmarinsauce  
Country Cuts  
Erbsli & Rüepli  
Zwetschgenstreusel

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Spätzli  
Kohlraben  
Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Passierte Gemüsesuppe  
Palak Paneer  
Naan Brot  
Zwetschgenstreusel

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Spätzli  
Kohlraben  
Frisches Obst

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Champignoncremesuppe  
Götterspeise mit Früchten

#### **Leichtes Menu**

Schinkenteller garniert  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Champignoncremesuppe  
Götterspeise mit Früchten

#### **Diabetiker Menu**

Schinkenteller garniert, Ruchbrot  
Zwetschgenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Suppe Hausfrauenart  
Bolognese (Rind)  
Spaghetti  
Brombeerschaum

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Pouletspiessli an Estragonsauce  
Kartoffelgaletten  
Romanesco  
Roulade mit Erdbeer-Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Suppe Hausfrauenart  
Nasi Goreng (Vegetarisch)  
Brombeerschaum

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Pouletspiessli an Estragonsauce  
Kartoffelgaletten  
Romanesco  
Vanillecreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Griechischer Salat  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Eisbergsalat  
Toast mit Gemüse

#### **Vegetarisches Menu**

Toast mit Gemüse  
Eisbergsalat

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Toast mit Gemüse  
Aprikosenkompott

## Freitag, 18. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Karottencremesuppe  
Leicht gebratene Lachsschnitte  
Mango-Limetten-Sauce  
Wildreis, Broccoli  
Quarkcreme mit Heidelbeeren

#### **Leichtes Menu**

Gemischter Salat  
Bouillon mit Fideli  
Basilikumsauce  
Tortelloni gefüllt mit Ricotta&Spinat  
Schoggi-Orangecake

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat, Karottencremesuppe  
Omelette  
Basilikumsauce  
Wildreis  
Quarkcreme mit Heidelbeeren

#### **Diabetiker Menu**

Karottencremesuppe  
Leicht gebratene Lachsschnitte  
Mango-Limetten-Sauce  
Wildreis, Broccoli  
Osterfladen

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

#### **Leichtes Menu**

Saisonsalat  
Zucchettirisotto mit Tomaten

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Zucchettirisotto mit Tomaten

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Zucchettirisotto mit  
Tomaten, Kirschenkompott

## Samstag, 19. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Linsen  
Rindfleischvogel mit Speck  
Griesspfluten  
Karotten mit Kräutern  
Osterkuchen

#### **Leichtes Menu**

Spargelcremesuppe  
Kalbsgehacktes  
Hörnli  
Blattspinat  
Moccaköpflli mit Vanillerahm

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Linsen  
Gerstenschüechli  
Curry Dip  
Karotten mit Kräutern  
Osterkuchen

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Linsen  
Kalbsgehacktes  
Hörnli  
Blattspinat  
Ananasquarktorte

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Siedfleischsalat garniert  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Gekochter Randensalat, Tortelloni gefüllt mit  
Ricotta & Spinat, Petersiliensauce

#### **Vegetarisches Menu**

Gekochter Randensalat, Tortelloni gefüllt mit  
Ricotta & Spinat, Petersiliensauce

#### **Diabetiker Menu**

Gekochter Randensalat, Maispizza  
Brombeeren

## MITTAG

---

### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Lammfilet mit Bärlauchkruste  
Gebundener Jus  
Kartoffelgratin, Thymianzucchini  
Himbeersahneschnitte

### **Leichtes Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Geschnetzeltes Kalbfleisch  
Polenta  
Kefen  
Fruchtsalat

### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Tofuragout  
Kartoffelgratin  
Kefen  
Himbeersahneschnitte

### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Geschnetzeltes Kalbfleisch  
Polenta  
Kefen  
Joghurt mit Himbeeren

## ABEND

---

### **Vollkost Menu**

Saisonsalat  
Kartoffelnocken, Pestosauce

### **Leichtes Menu**

Hausgemachte Wegge  
Heidelbeerjoghurt

### **Vegetarisches Menu**

Hausgemachte Wegge  
Heidelbeerjoghurt

### **Diabetiker Menu**

Ratatouillepüreesuppe, Grahambrot  
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  
Birchermüsli  
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  
Rindsfilet Stroganow  
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