



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 17.02.25 - SONNTAG, 23.02.25

spitalimmattal 

Montag, 17. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch
Bratensauce
Spiralnudeln, Erbsen
Mandarine

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletschenkelragout
Pilawreis
Fenchel
Birne

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Brie
Mandarine

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletschenkelragout
Pilawreis
Fenchel
Apfelcreme

ABEND

Vollkost Menu

Champignoncremesuppe, Griessköppli
garniert mit Früchten, Mangosauce
Birnenkompott

Leichtes Menu

Zuckerhutsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Vegetarisches Menu

Zuckerhutsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Tomatensauce
Kartoffelnocken, Birnenkompott

Dienstag, 18. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Steinpilzpolenta
Broccoli
Getränkter Zitronencake

Leichtes Menu

Griesssuppe
Pochiertes Dorschfilet mit Kräutersauce
Salzkartoffeln
Kefen
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Kräuteromelette
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Teigwaren, Broccoli
Getränkter Zitronencake

Diabetiker Menu

Zucchetticremesuppe
Pochierte Lachsschnitte mit Kräutersauce
Salzkartoffeln
Kefen
Joghurt mit Brombeeren

ABEND

Vollkost Menu

Quornbolognese
Spaghetti
Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

Diabetiker Menu

Götterspeise mit Himbeeren
Suppe Bauernart

Mittwoch, 19. Februar

Donnerstag, 20. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Klare Gemüsesuppe
Geräucherter und gesalzener Speck
Senf
Salzkartoffeln, Dörrbohnen
Caramelcreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Spätzli, Safranschwarzwurzeln
Schoggicake

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Klare Gemüsesuppe
Kürbisgulasch
Spätzli
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Klare Gemüsesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Spätzli, Safranschwarzwurzeln
Sablé

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu

Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Orangensalat mit Minzen

MITTAG

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Hausgemachte Lasagne (Rind)
Rüeblikuchen

Leichtes Menu

Getreidecremesuppe
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Quarkcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Börek mit Käse und Gemüse
Tomatensauce
Rüeblikuchen

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Röstigratin

Leichtes Menu

Thonsalat garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Cremsuppe
Apfelkuchen, Zwetschgenkuchen

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Teigwarenauflauf mit Gemüse
Zwetschgenkompott

Freitag, 21. Februar

Samstag, 22. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Zander im Bierteig mit Tatarensauce
Schnittlauchkartoffeln
Tomate
Marroni-Apfel-Creme

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Zander im Bierteig mit Tatarensauce
Schnittlauchkartoffeln
Tomate
Marroni-Apfel-Creme

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Karottencremesuppe
Grünes Thai-Curry mit Tofu
Parfumreis
Marroni-Apfel-Creme

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Blattspinat
Schoggi-creme

ABEND

Vollkost Menu

Fenchelsalat mit Rosinen
Pilzrisotto

Leichtes Menu

Saisonsalat
Auberginengratin mit Bulgur

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Pilzrisotto
Ananasstückli

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Auberginenauflauf mit Bulgur
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Kalbsragout
Risotto
Zucchetti
Birnenkompott

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Schweinsschulterbraten mit Senfsauce
Kräuter - Couscous
Gedämpfte Karotten
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Quinoabrätlinge
Kräutersauce
Teigwaren, Zucchetti
Birnenkompott

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Schweinsschulterbraten mit Senfsauce
Kräuter - Couscous
Zucchetti
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Minestrone, Rumänischer Apfelauflauf
Erdbeersauce mit Minze

Leichtes Menu

Endiviensalat
Spätzli Poschiavese

Vegetarisches Menu

Endiviensalat
Spätzli Poschiavese

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Spätzli Poschiavese
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Gebratenes Rumpsteak an Rotweinsauce
Kartoffelkroketten
Knackerbsen
Himbeersahneschnitte

Leichtes Menu

Erbsenpüreesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Tomatennudeln
Blumenkohl
Spitzbueb

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Fideli
Quornschnitzel
Orangensauce mit Granatapfelkernen
Bratkartoffeln, Knackerbsen
Himbeersahneschnitte

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Trutenbraten an Estragonsauce
Tomatennudeln
Knackerbsen
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Pestosauce

Leichtes Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Aprikosenjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Aprikosenjoghurt

Diabetiker Menu

Minestrone, Ruchbrot
Birchermus (halbe Portion)

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebröt
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
Geschnetzelttes 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
Kalbsfilet an Currysauce
Gebratenes Wolfbarschfilet nach Luzerner Art
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