



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 3.10.22 – SONNTAG, 9.10.22

spitalimmattal 

Montag, 3. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Pouletspiessli, Erdnusssauce
Parfumreis
Romanesco
Papayawürfel

Leichtes Menu

Geflügelcremesuppe
Schweinsschulterbraten, Thymiansauce
Bulgur
Kefen
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Dinkigeschnetztes
Parfumreis
Romanesco
Papayawürfel

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Pouletspiessli, Braune Sauce
Bulgur
Kefen
Papayawürfel

ABEND

Vollkost Menu

Teigwarensalat
Wochenbrot

Leichtes Menu

Spinatcremesuppe
Griessauflauf pikant
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Teigwarensalat
Wochenbrot

Diabetiker Menu

Teigwarensalat
Wochenbrot
Orange

Dienstag, 4. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Gebratenes Rinds-Farmersteak, Ajvar Sauce
Kartoffelkroketten
Buntes Mischgemüse
Getränkter Zitronen-Muffin

Leichtes Menu

Melonenkaltschale
Pochierte Lachsschnitte, Kräutersauce
Kurkumareis
Dillgurken
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Capuns
Gemischter Salat
Getränkter Zitronen-Muffin

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pochierte Lachsschnitte, Kräutersauce
Kurkumareis
Dillgurken
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Broccolicremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

Leichtes Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte
Saisonsalat
Aprikosenkompott

Mittwoch, 5. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Spargelcremesuppe
Rindfleisch Szechuan
Glasnudeln
Saisonsalat
Mangomousse

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Kalbspojarski, Bratensauce
Polenta
Gedämpfte Tomate
Schoggicake

Vegetarisches Menu

Spargelcremesuppe
Chop Suey mit Tofu
Glasnudeln
Gemischter Salat
Mangomousse

Diabetiker Menu

Spargelcremesuppe
Kalbspojarski, Bratensauce
Polenta
Gedämpfte Tomate
Marmorcake

ABEND

Vollkost Menu

Cremsuppe
Gratinierte Kartoffelnocken
Saisonsalat

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Heidelbeerkuchen, Apfelkuchen

Vegetarisches Menu

Karottencremesuppe
Heidelbeerkuchen, Apfelkuchen

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe
Früchtekuchen

Donnerstag, 6. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Kalte Rucola-Joghurt Suppe
Hausgemachter Hackbraten, Pikante Sauce
Country Cuts
Blattspinat
Aprikosenstreusel

Leichtes Menu

Kalbfleischcremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel, Estragonsauce
Kräuter-Couscous
Fenchel
Joghurt-Terrine mit Fruchtsauce

Vegetarisches Menu

Kalte Rucola-Joghurt Suppe
Haferflockenbrätlinge
Curry Dip
Blattspinat
Aprikosenstreusel

Diabetiker Menu

Kalte Rucola-Joghurt Suppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel, Estragonsauce
Kräuter-Couscous
Fenchel
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Antipastiteller Vegetarisch
Ruchbrot

Leichtes Menu

Angolotti mit Artischockenfüllung
Tomatensauce
Saisonsalat

Vegetarisches Menu

Antipastiteller Vegetarisch
Ruchbrot

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Salatteller mit Hüttenkäse, Brötli
Himbeeren

Freitag, 7. Oktober

Samstag, 8. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Ei
Gebratene Lachsschnitte, Safransauce
Wildreis
Blumenkohl
Ananascreme

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Kalbsgehacktes
Hörnli
Zucchini
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Ei
Omelette, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Hörnli
Zucchini
Ananascreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Ei
Kalbsgehacktes
Hörnli
Zucchini
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Kalbfleischsülzli garniert
Wochenbrot

Leichtes Menu

Dampfnudeln, Vanillesauce
Heidelbeerkompott

Vegetarisches Menu

Dampfnudeln, Vanillesauce
Heidelbeerkompott

Diabetiker Menu

Kalbfleischsülzli, Ruchbrot
Gemischter Salat
Fruchtcocktail

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Bauernart
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Couscous
Broccoli
Gedeckter Apfelkuchen

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Schweinsnierstück, Thymiansauce
Griessnocken
Lattich
Creme Harlequin

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart
Teigwarengratin
Gemischter Salat
Gedeckter Apfelkuchen

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Couscous
Broccoli
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Cremesuppe
Griechischer Salat, Wochenbrot

Leichtes Menu

Spaghetti, Gemüsesauce
Gemischter Salat

Vegetarisches Menu

Griechischer Salat
Wochenbrot

Diabetiker Menu

Spaghetti, Gemüsesauce
Gemischter Salat
Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Kalbsschnitzel, Pilzsauce
Nüdeli
Karotten mit Kräutern
Schoggiköpfli

Leichtes Menu

Bouillon mit Tapioka & Gemüse
Lammragout
Ofenkartoffeln
Blumenkohl
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Gemischter Salat
Schoggiköpfli

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Kalbsschnitzel, Pilzsauce
Nüdeli
Karotten mit Kräutern
Vanillecreme

ABEND

Vollkost Menu

Penne, Tomatensauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Himbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Himbeerjoghurt

Diabetiker Menu

Ratatouillepüreesuppe
Birchermus (halbe Portion)
Brötli

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruchbrot
Grahambrot
Weggli
Knäckebröt
Zwieback

Brotaufstrich

Butter, Margarine
Konfitüre, Diabetiker Konfitüre
Honig

Milchprodukte

Birchermüesli
Käse (Streich-, Hart- oder Weichkäse)
Joghurt (Aroma, Frucht, Nature)
Light Joghurt

Früchte

Apfel
Banane

Zusätzlich für Zusatzversicherte

Getränke

Orangensaft
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
Cremesuppe
Saisonsalat
Gemischter Salat

Hauptgangkomponenten

Kalbsbratwurst ohne Schweinefleisch
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Kartoffelstock
Gedämpfte Karotten

Desserts

Birchermüesli
Glace
Tagesdessert
Banane
Apfel

ABEND

Warme Speisen

Spaghetti
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

À LA CARTE ANGEBOT Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce
Zander Luzerner Art
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköppli
Fruchtsalat
Schokoladenkuchen
Früchteteller

ABEND

Warme Speisen

Omelette nature
Gemüsegratin
Toast mit Pilzen
Salatteller mit Ei

Kalte Speisen

Bündnerteller mit Bündnerfleisch
und Rohschinken
Lachsteller mit Meerrettich

**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 12.00	pro Person
Mittagessen:	CHF 20.00	pro Person
Abendessen:	CHF 14.00	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

PPangasius:	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: R	ussland / Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska / Wildfang
Wels Ragout:	Holland / Zucht