



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 30.06.25 - SONNTAG, 06.07.25

spitalimmattal 

Montag, 30. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Kalte Karotten-Ingwer-Suppe
Massaman Curry mit Poulet
Sesamreis
Broccoli
Spitzbueb

Leichtes Menu

Bouillon mit Fideli
Rindsgehacktes mit Hörnli
Apfelmus
Nektarine

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Fideli
Quinoabrätlinge mit Joghurt-Dip
Zucchetti
Spitzbueb

Diabetiker-Menu

Kalte Karotten-Ingwer-Suppe
Rindsgehacktes mit Kartoffelpüree
Zucchetti
Pfirsich

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelnocken an Tomatensauce
Endiviensalat

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Apfelkuchen / Heidelbeerkuchen

Vegetarisches Menu

Maiscremesuppe
Apfelkuchen / Heidelbeerkuchen

Diabetiker-Menu

Minestrone
Früchtekuchen
Mangowürfeli

Dienstag, 01. Juli

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Rindshamburger an Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
Knackerbsen
Aprikosenstreusel

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronenreis
Gemüestängeli
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Gemüselasagne
Gemischter Salat
Aprikosenstreusel

Diabetiker-Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronenreis
Gemüestängeli
Pfirsichkompott

ABEND

Vollkost Menu

Cesar's Salad
Wochenbrot

Leichtes Menu

Cannelloni Mediterranea
Gemischter Salat

Vegetarisches Menu

Cannelloni Mediterranea
Gemischter Salat

Diabetiker-Menu

Griessauflauf, pikant mit Brötli
Saisonsalat
Erdbeeren

Mittwoch, 02. Juli

MITTAG

Vollkost Menu

Erbsenpüreesuppe
Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti
Gegrillter Gemüsemix
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Leichtes Menu

Geröstete Griesssuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
an Estragonsauce mit feinen Teigwaren
Broccoli
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Erbsenpüreesuppe
Indisches Cashew-Gemüse
Saisonsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Diabetiker-Menu

Erbsenpüreesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
an Estragonsauce mit feinen Teigwaren
Broccoli
Aprikosentorte

ABEND

Vollkost Menu

Penne an Basilikumsauce
Tomatensalat

Leichtes Menu

Roastbeefsteller mit Kräuterquark
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Penne an Basilikumsauce
Tomatensalat

Diabetiker-Menu

Roastbeefsteller garniert
Angolotti mit Artischockenfüllung
Tomatensalat
Kirschenkompott

Donnerstag, 03. Juli

MITTAG

Vollkost Menu

Gazpacho
Schweinsfleischsteak an Bratensauce
Spiralnudeln
Bohnen
Heidelbeer-Muffin

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Rinds-Onglet mit Griesspfluten
Gedämpfte Karotten
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Gazpacho
Quornschnitzel an Tomatensauce
Spiralnudeln
Gedämpfte Karotten
Heidelbeer-Muffin

Diabetiker-Menu

Gazpacho
Rinds-Onglet mit Spiralnudeln
Bohnen
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Minestrone
Kirschen-Brot-Auflauf

Leichtes Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot

Vegetarisches Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot

Diabetiker-Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot
Brombeeren

Freitag, 04. Juli

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Zander im Bierteig an
Kräuterquark-Mayonnaise
Country Cuts
Krautstiel
Mangomousse

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Pouletschenkelragout
Parfumreis
Kefen
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Käsekuchen
Mangomousse

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Pouletschenkelragout
Parfumreis
Kefen
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Toast Hawaii
Eisbergsalat

Leichtes Menu

Creemesuppe
Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Creemesuppe
Götterspeise mit Früchten

Diabetiker Menu

Broccolicreemesuppe
Götterspeise mit Himbeeren

Samstag, 05. Juli

MITTAG

Suppe Pflanzertart
Kalbshackkugeln an Rahmsauce
Polenta
Zucchetti
Caramelcreme

Leichtes Menu

Schwarzwurzelcremesuppe
Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce
Teigwaren
Kohlraben
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Suppe Pflanzertart
Kräuteromelette an Basilikumsauce
Teigwaren
Kohlraben
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Suppe Pflanzertart
Gebratenes Schweinssteak an Senfsauce
Teigwaren
Zucchetti
Joghurt mit Brombeeren

ABEND

Vollkost Menu

Appenzeller Käsehörnli
Apfelmus

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Appenzeller Käsehörnli
Apfelmus

Diabetiker Menu

Quornschnitzel mit Broccoli
Saucenkartoffeln
Gekochter Randensalat
Apfel

Sonntag, 06. Juli

À LA CARTE ANGEBOT

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Rumpsteak an Pfeffersauce
Risotto
Kräutertomate
Griessköppli mit Himbeersauce

Leichtes Menu

Minestrone
Geschnetztes Kalbfleisch
Herzoginkartoffeln
Blattspinat
Schoggi-creme

Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterquark
Gemischter Salat
Griessköppli mit Himbeersauce

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Rumpsteak an Pfeffersauce
Risotto
Blattspinat
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Taleggio-Kräuter Cappelletti an
Basilikumsauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Birchermus
Fitbrot

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
Geschnetztes 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
Kalbfleisch Cordonbleu
Zanderfilet 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