



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 24.02.25 - SONNTAG, 02.03.25

spitalimmattal 

Montag, 24. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschneitzertes an Soja-Ingwer-Sauce
Glasnudeln mit Gemüse
Ananaskompott

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Hausgemachter Hackbraten (Ohne Schwein)
Bratensauce
Spätzli, Kefen
Orangensalat mit Minzen

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Gemüsekartoffelgratin
Ananaskompott

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Hausgemachter Hackbraten (Ohne Schwein)
Bratensauce
Spätzli, Kefen
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelstrude, Vanillesauce

Leichtes Menu

Zuckerhutsalat
Kartoffelsalat Primavera mit Ei

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

Diabetiker Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Ei
Gemischter Salat, Aprikosenkompott

Dienstag, 25. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Karotten-Orangensuppe
Königsberger Klopse in Kapernsauce
Safranreis
Knackerbsen
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Leicht gebratenes Forellenfilet
Joghurt-Kräuter Dip
Salzkartoffeln, Zucchini
Schoggicreme

Vegetarisches Menu

Karotten-Orangensuppe
Pilzragout
Pasteli
Zucchini
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Karotten-Orangensuppe
Leicht gebratenes Forellenfilet
Joghurt-Kräuter Dip
Salzkartoffeln, Zucchini
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken

Leichtes Menu

Schweizer Käsesalat, Grahambrot
Klare Gemüsesuppe

Vegetarisches Menu

Schweizer Käsesalat, Grahambrot
Klare Gemüsesuppe

Diabetiker Menu

Klare Gemüsesuppe
Quarkauflauf mit Beeren

Mittwoch, 26. Februar

Donnerstag, 27. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Reis
Geschnetzeltes Zürcher Art
Nüdeli
Broccoli
Eclair mit Vanillecreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Schweinsaltimbocca an Bratensauce
Griessnocken
Safrankohlrabi
Apfelstreuselschnitte

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Reis
Tofuragout
Griessnocken
Safrankohlrabi
Eclair mit Vanillecreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Reis
Schweinsaltimbocca an Bratensauce
Griessnocken
Safrankohlrabi
Schoggi-creme

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat, Paniertes Camembert
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat, Paniertes Camembert
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

Diabetiker Menu

Trutenteller garniert, Ruchbrot
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Gyrosspiessli (Lamm)
Country Cuts
Gegrillter Gemüsemix
Marmor-Gugelhopf

Leichtes Menu

Bündner Gerstensuppe
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Hörnli
Gedämpfte Karotten
Vanilleköpfler mit Erdbeersauce

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Linsenbrätling
Sauerrahmsauce mit Minze
Gedämpfte Karotten
Marmor-Gugelhopf

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Hörnli
Gedämpfte Karotten
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Zuckerhutsalat
Kichererbsen-Süsskartoffeltopf

Leichtes Menu

Siedfleischsalat garniert, Hausbrot
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu

Zuckerhutsalat
Kichererbsen-Süsskartoffeltopf

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Gehacktes Rindfleisch
Kartoffelpüree, Mandarine

Freitag, 28. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Schwarzwurzelsuppe
Gebratene Lachsschnitte
Grünes Limettenrisotto
Gemüseragout
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Bouillon mit Eierstich
Pouletschenkelragout
Ofenkartoffeln
Erbsen
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Schwarzwurzelsuppe
Käsekuchen
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

Schwarzwurzelsuppe
Pouletschenkelragout
Ofenkartoffeln
Erbsen
Vollkornvogelneestli

ABEND

Vollkost Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Leichtes Menu

Bunter Reissalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf
Ananaswürfel

Samstag, 01. März

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Selleriecremesuppe
Waadtländer Saucisson
Lauch-Kartoffelpfanne
Getränkter Zitronencake

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Polenta
Fenchel
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Selleriecremesuppe
Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Gorgonzolasauce
Getränkter Zitronencake

Diabetiker Menu

Selleriecremesuppe
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Polenta
Fenchel
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Zwetschgen-Rosinen-Auflauf, Pfirsichkompott

Leichtes Menu

Endiviensalat
Schupfnudeln, Petersiliensauce

Vegetarisches Menu

Karottencremesuppe
Zwetschgen-Rosinen-Auflauf, Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Endiviensalat, Schupfnudeln, Petersiliensauce
Aprikosenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tapioka & Gemüse
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Teigwaren
Blattspinat
Schoggiköpfli

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Schweinsragout
Herzoginkartoffeln
Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Bouillon mit Tapioka & Gemüse
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Schoggiköpfli

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tapioka & Gemüse
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Teigwaren
Blattspinat
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, Tomatensauce

Leichtes Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Broccolicremesuppe
Ruchbrot, Birchermus (halbe Portion)

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
Lachsschnitte mit Kräuterbutter
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