



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

## Samstag, 01. März

### 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

### 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  
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  
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