



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 10.10.22 – SONNTAG, 16.10.22

spitalimmattal 



## Montag, 10. Oktober

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Ei  
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce  
Spätzli  
Rosenkohl  
Ananaskompott

#### **Leichtes Menu**

Kürbiscremesuppe  
Kalbsrollbraten, Bratensauce  
Tomatennudeln  
Fenchel  
Kiwi

#### **Vegetarisches Menu**

Kürbiscremesuppe  
Gefüllte Auberginen mit Käse, Kräutersauce  
Teigwaren  
Saisonsalat  
Ananaskompott

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Ei  
Kalbsrollbraten, Bratensauce  
Tomatennudeln  
Fenchel  
Kiwi

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Schweizer Käseteller  
Geschwellte

#### **Leichtes Menu**

Rumänischer Apfelauflauf  
Himbeersauce

#### **Vegetarisches Menu**

Rumänischer Apfelauflauf  
Himbeersauce  
Gemischter Salat

#### **Diabetiker Menu**

Schinkenteller garniert, Wochenbrot  
Gemischter Salat

## Dienstag, 11. Oktober

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Wiener Backhendl  
Country Cuts  
Gegrillter Gemüsemix  
Zwetschgenmandelkuchen

#### **Leichtes Menu**

Klare Gemüsesuppe  
Fischragout an Orangensauce  
Camarquereis  
Blattspinat  
Moccacreme

#### **Vegetarisches Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Cannelloni Mediterranea  
Saisonsalat  
Zwetschgenmandelkuchen

#### **Diabetiker Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Fischragout an Orangensauce  
Camarquereis  
Blattspinat  
Schoggi creme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Chili con carne  
Brötli

#### **Leichtes Menu**

Hörnli mit Ei  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Hörnli mit Ei  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Minestrone  
Quarkauflauf mit Beeren  
Saisonsalat

## Mittwoch, 12. Oktober

## Donnerstag, 13. Oktober

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbsragout mit Tomaten und Oliven  
Couscous  
Fenchelsalat mit Granatapfelkernen  
Haselnussmakrönl

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel  
Rosmarinsauce  
Ofenkartoffeln, Gedämpfte Karotten  
Passionsfruchtcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Bami Goreng vegetarisch  
Fenchelsalat mit Granatapfelkernen  
Haselnussmakrönl

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel  
Rosmarinsauce  
Ofenkartoffeln, Gedämpfte Karotten  
Ananaskompott

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Spätzlipfanne  
Pfirsichkompott

#### **Leichtes Menu**

Rauchfleischsteller garniert  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Spätzlipfanne  
Pfirsichkompott

#### **Diabetiker Menu**

Rauchfleischsteller garniert, Ruchbrot  
Gemischter Salat  
Kiwi

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Spaghetti Bolognese (Rind)  
Zucchetti  
Brownies

#### **Leichtes Menu**

Kalbfleischcremesuppe  
Schweinsschulterbraten, Senfsauce  
Kartoffelnocken  
Erbsen  
Pfirsich Melba

#### **Vegetarisches Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Omelette, Karotten-Sauerrahm-Sauce  
Herzoginkartoffeln  
Zucchetti  
Brownies

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Schweinsschulterbraten, Senfsauce  
Kartoffelnocken  
Erbsen  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Quornschnitzel Walliser Art  
Rosmarinkartoffeln, Zuckerhutsalat

#### **Leichtes Menu**

Creemesuppe  
Griessköpfl mit Erdbeersauce

#### **Vegetarisches Menu**

Quornschnitzel Walliser Art  
Rosmarinkartoffeln, Zuckerhutsalat

#### **Diabetiker Menu**

Quornschnitzel Walliserart  
Rosmarinkartoffeln, Saisonsalat  
Orange

## Freitag, 14. Oktober

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Karottencremesuppe  
Paniertes Buntbarschfilet mit Sesam  
Quarkmayonnaise  
Peterlikartoffeln, Wirz  
Vermicelles

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Ei  
Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Parfumreis  
Romanesco  
Heidelbeer-Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Karottencremesuppe  
Linsen-Kokos-Curry  
Gemischter Salat  
Vermicelles

#### **Diabetiker Menu**

Karottencremesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Parfumreis  
Romanesco  
Napfkuchen

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Broccolicremesuppe  
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin  
Zwetschgen Kompott

#### **Leichtes Menu**

Fenchel im Schinkenmantel, Petersiliensauce  
Ebly

#### **Vegetarisches Menu**

Broccolicremesuppe  
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin  
Zwetschgen Kompott

#### **Diabetiker Menu**

Maispizza, Saisonsalat  
Kirschenkompott

## Samstag, 15. Oktober

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Berner Märitsuppe  
Rindsragout  
Pilawreis  
Bohnen  
Caramelcreme

#### **Leichtes Menu**

Geflügelcremesuppe  
Kalbspojarski, Thymiansauce  
Polenta  
Blumenkohl  
Marmorcake

#### **Vegetarisches Menu**

Berner Märitsuppe  
Spinatkuchen  
Saisonsalat  
Caramelcreme

#### **Diabetiker Menu**

Berner Märitsuppe  
Kalbspojarski, Thymiansauce  
Polenta  
Bohnen  
Frisches Obst

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Pastelli  
Brätkügeli mit Champignon an Rahmsauce  
Erbsli & Rüeblli

#### **Leichtes Menu**

Teigwarenauflauf  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Teigwarenauflauf  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Teigwarenauflauf, Gemischter Salat  
Brombeeren

## MITTAG

---

### Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli  
Gebratenes Schweinsfilet, Pfeffersauce  
Kartoffelkroketten  
Kohlraben  
Cappuccino-Roulade

### Leichtes Menu

Hafercremesuppe  
Kaninchenragout  
Zitronenreis  
Blattspinat  
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli  
Quornstroganow  
Kartoffelkroketten  
Kohlraben  
Cappuccino-Roulade

### Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli  
Gebratenes Schweinsfilet, Braune Sauce  
Zitronenreis  
Kohlraben  
Bisquitroulade mit Äpfeln

## ABEND

---

### Vollkost Menu

Pastaspitzen mit Appenzeller, Tomatensauce  
Saisonsalat

### Leichtes Menu

Hausgemachte Sonntagswegge  
Heidelbeerjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachte Sonntagswegge  
Heidelbeerjoghurt

### Diabetiker Menu

Ratatouillepüreesuppe  
Grahambrot  
Birchermus (halbe Portion)

## MORGEN

---

### Getränke

Kaffee  
Milch  
Ovomaltine, Schokolade  
Tee

### Backwaren

Ruchbrot  
Grahambrot  
Weggli  
Knäckebrötchen  
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  
Kalbsfilet an Currysauce  
Lachsfilet mit Kräuterbutter  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbsen

### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköpfli  
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