



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 15.12.25 - SONNTAG, 21.12.25

spitalimmattal 



## Montag, 15. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat, Kürbiscremesuppe  
Souvlaki vom Schwein  
Tzatziki  
Gemüsebulgur  
Birne

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel  
Thymiansauce  
Kartoffelpüree, Romanesco  
Pfirsichkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Flädli  
Omelette  
Tomatensauce  
Teigwaren, Zucchini  
Birne

#### **Diabetiker Menu**

Kürbiscremesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel  
Thymiansauce  
Kartoffelpüree, Romanesco  
Kiwi

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Eisbergsalat  
Gratinierte Kartoffelnocken

#### **Leichtes Menu**

Wurstsalat  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Gratinierte Kartoffelnocken, Birnenkompott

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat  
Gratinierte Kartoffelnocken, Mandarine

## Dienstag, 16. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Linsen  
Flank Steak vom Rind  
Pfeffersauce, Ofenkartoffeln  
Buntes Mischgemüse  
Passionsfruchtcreme

#### **Leichtes Menu**

Broccolicremesuppe  
Leicht gebratenes Forellenfilet  
Kräutersauce  
Pilawreis, Kefen  
Apfel-Bleckuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat, Bouillon mit Linsen  
Gemüse-Bällchen  
Currysauce  
Pilawreis  
Passionsfruchtcreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Linsen  
Leicht gebratenes Forellenfilet  
Kräutersauce  
Pilawreis, Kefen  
Blaubeercreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Kartoffelsalat, Warmer Schinken  
Kirschenkompott

#### **Leichtes Menu**

Gemischter Salat  
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

#### **Diabetiker Menu**

Saisonsalat, Griessauflauf pikant  
Brötli, Pflaume

## Mittwoch, 17. Dezember

## Donnerstag, 18. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbfleisch Cordonbleu  
Country Cuts  
Blattspinat  
Schoggi-Orangecake

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Kräuter-Couscous  
Tomate  
Apfelcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Taleggio-Kräuter Cappelletti  
Peperoni-Rahm-Sauce  
Schoggi-Orangecake

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Kräuter-Couscous  
Tomate  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Rauchfischsteller  
Meerrettichschaum, Ruchbrot

#### **Leichtes Menu**

Saisonsalat  
Gemüserisotto

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Gemüserisotto

#### **Diabetiker Menu**

Saisonsalat, Gemüserisotto  
Kirschenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gerstensuppe  
Kalbsgeschnetzeltes mit Peperoni und Champignon  
Teigwaren  
Bohnen mit Bohnenkraut  
Vanillecreme

#### **Leichtes Menu**

Karottencremesuppe  
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel  
Braune Sauce  
Kartoffelnocken, Selleriegemüse  
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gerstensuppe  
Pilzragout  
Pastetli  
Bohnen mit Bohnenkraut  
Vanillecreme

#### **Diabetiker Menu**

Gerstensuppe  
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel  
Braune Sauce  
Kartoffelnocken, Selleriegemüse  
Frisches Obst

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat, Tomatencremesuppe  
Pilzsauce, Pastetli

#### **Leichtes Menu**

Rauchfleischsteller garniert  
Wochenbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Teigwarengratin

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Teigwarengratin  
Orange

## Freitag, 19. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Paniertes Dorschfilet  
Remouladensauce  
Salzkartoffeln, Krautstiel à la crème  
Eclair mit Moccacreme

#### **Leichtes Menu**

Maiscremesuppe  
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce  
Safrannudeln  
Blumenkohl  
Heidelbeer-Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Bouillon mit Gemüsestreifen  
Gemüserisoni mit Quorn  
Eclair mit Moccacreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce  
Safrannudeln  
Blumenkohl  
Spitzbuben

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat, Panierter Camembert  
Tomatensauce, Bulgur

#### **Leichtes Menu**

Zucchetticremesuppe  
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

#### **Diabetiker Menu**

Zucchetticremesuppe  
Früchtekuchen

## Samstag, 20. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Schweinsgeschnetzeltes Süss-Sauer  
Parfumreis  
Broccoli  
Vogelnestli

#### **Leichtes Menu**

Suppe Pflanzerart  
Leicht gebratene Pouletbrust  
Estragonsauce  
Ofenkartoffeln, Karotten mit Kräutern  
Schoggiköpfl

#### **Vegetarisches Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnentopf  
Vogelnestli

#### **Diabetiker Menu**

Gelberbsenpüreesuppe  
Leicht gebratene Pouletbrust  
Estragonsauce  
Parfumreis, Broccoli  
Orange

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gekochter Randensalat, Heisser Fleischkäse  
Saucenkartoffeln

#### **Leichtes Menu**

Griechischer Salat, Ruchbrot  
Pfirsichkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen  
Ruchbrot, Pfirsichkompott

#### **Diabetiker Menu**

Gekochter Randensalat, Quinoa-Salat mit Fenchel  
und Granatapfelkernen, Apfel

## MITTAG

---

### Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten  
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Zucchini  
Schoggimousse

### Leichtes Menu

Hafercremesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Polenta  
Erbsen  
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu

Gemischter Salat  
Bouillon mit Tomaten  
Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
Kräuterquark  
Schoggimousse

### Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten  
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Zucchini  
Joghurt mit Himbeeren

## ABEND

---

### Vollkost Menu

Saisonsalat  
Cuorelli-Ravioli Ratatouille, Cremesauce

### Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge  
Ananasjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge  
Ananasjoghurt

### Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, Fitbrot  
Birchermus

## 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  
Gebratene Entenbrust an Orangensauce  
Gebratener Wolfsbarsch  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbsen

##### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköpfli  
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