



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 15.12.25 - SONNTAG, 21.12.25

spital limmattal

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, Zucchetti
Birne

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree, Romanesco
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Gratinierte Kartoffelknöcken

Leichtes Menu

Wurstsalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelknöcken, Birnenkompott

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelknöcken, 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-Blechkuchen

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

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbfleisch Cordonbleu
Country Cuts
Blattspinat
Schoggi-Orangencake

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Kräuter-Couscous
Tomate
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

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

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

Donnerstag, 18. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Gerstensuppe
Kalbsgeschnetzeltes mit Peperoni und Champignon
Teigwaren
Bohnen mit Bohnenkraut
Vanillecreme

Leichtes Menu

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

Vegetarisches Menu

Gerstensuppe
Pilzragout
Pastetli
Bohnen mit Bohnenkraut
Vanillecreme

Diabetiker Menu

Gerstensuppe
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Selleriegemüse
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat, Tomatencremesuppe
Pilzsauce, Pastetli

Leichtes Menu

Rauchfischsteller 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, Paniert Camembert
Tomatensauce, Bulgur

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Apfelkuchen, Aprikosenkuchen

Diabetiker Menu

Zucchetticremesuppe
Früchtekuchen

Samstag, 20. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Gelberbsenpüreesuppe
Schwein geschnetzeltes Süss-Sauer
Parfumreis
Broccoli
Vogelnestli

Leichtes Menu

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

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
Zucchetti
Schoggimousse

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Erbosen
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

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

Diabetiker Menu

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

ABEND

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebrot
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

Vollkost Menu

Saisonsalat
Cuorelli-Ravioli Ratatouille, Cremesauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, Fitbrot
Birchermus

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

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

Spaghetti/Tortelloni mit Ricotta & Spinat
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

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

Bunbarsch: 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