

MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 26.10.26 - SONNTAG, 01.11.26

spitallimmattal

Montag, 26. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Brüsseler Salat
Erbsenpüreesuppe
Poulet-Tajine mit Dörraprikosen
Gemüsebulgur
Birne

Leichtes Menu
Bouillon mit Flädli
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Safranschwarzwurzeln
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Flädli
Omelette
Tomatensauce
Gemüsebulgur
Zucchetti, Birne

Diabetiker Menu
Erbsenpüreesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Safranschwarzwurzeln
Birne

ABEND

Vollkost Menu
Eisbergsalat, Kartoffelreibeküchlein
Sauerrahm mit Rauchlachsstreifen

Leichtes Menu
Wurstsalat
Mangowürfeli

Vegetarisches Menu
Eisbergsalat
Kartoffelreibeküchlein, Kräuterquark

Diabetiker Menu
Wurstsalat , Fitbrot
Mangowürfel

Dienstag, 27. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Fideli
Hausgemachter Wildhackbraten
Wachholderrahmsauce
Schupfnudeln, Rosenkohl
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu
Blumenkohlcremesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Erbsen
Waldbeeren Blechkuchen

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Frühlingsrolle
Süss-Sauer-Sauce
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu
Bouillon mit Fideli
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Erbsen
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu
Zucchetticremesuppe, Kirschenkompott
Aprikosen & Zwetschgen Knödel, Vanillesauce

Leichtes Menu
Gemischter Salat
Andalusischer Couscoussalat

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Andalusischer Couscoussalat

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Griessauflauf pikant
Kiwi

Mittwoch, 28. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweins Cordon bleu
Country Cuts
Blattspinat
Marmorcake

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Tomate
Apfelcreme

Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe
Kürbistortelli
Peperoni-Rahm-Sauce
Marmorcake

Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Tomate
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Teigwarensalat

Leichtes Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Gemüserisotto
Kirschenkompott

Donnerstag, 29. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Gerstensuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Kürbisrisotto
Broccoli
Bananenschaum

Leichtes Menu
Tomatencremesuppe
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Glasierte Karotten
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu
Gerstensuppe
Pilzragout
Pastetli
Broccoli
Bananenschaum

Diabetiker Menu
Gerstensuppe
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Glasierte Karotten
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu
Gemischter Salat
Toast Hawaii

Leichtes Menu
Saisonsalat
Bunter Linsensalat

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Bunter Linsensalat

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Bunter Linsensalat
Pfirsichkompott

Freitag, 30. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Lachsschnitte
Dijon Senfsauce
Schnittlauchkartoffeln, Lattich
Eclair mit Moccacreme

Leichtes Menu
Maiscremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Ebly
Blumenkohl
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Capuns
Eclair mit Moccacreme

Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Ebly
Blumenkohl
Apfel

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat, Kräutersauce, Pilawreis
Brüsseler im Rauchfleischmantel

Leichtes Menu
Zwetschgenkuchen
Heidelbeerkuchen

Vegetarisches Menu
Zwetschgenkuchen
Heidelbeerkuchen

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Brüsseler im Rauchfleischmantel
Kräutersauce, Pilawreis, Pfirsichkompott

Samstag, 31. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu
Karottencremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Bohnen
Vogelnestli

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

Vegetarisches Menu
Karottencremesuppe
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnentopf
Vogelnestli

Diabetiker Menu
Karottencremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Bohnen
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu
Quinoa-Salat mit Fenchel und
Granatapfelkernen

Leichtes Menu
Heisser Fleischkäse, Feine Saucenkartoffeln
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu
Quinoa-Salat mit Fenchel und
Granatapfelkernen, Pfirsichkompott

Diabetiker Menu
Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Gekochter Randensalat, Birne

Sonntag, 01. November

À LA CARTE ANGEBOT

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Zucchetti
Schoggimousse

Leichtes Menu
Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Griesspfluten
Kräutertomate
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

Vollkost Menu
Saisonsalat, Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Cremesauce

Leichtes Menu
Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu
Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu
Suppe Bauernart, Fitbrot
Birchermus

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

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
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
Kalbsfilet Mignon mit Zitronensauce
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.

Brotdeklaration

Alle unser Brot, die Backwaren und das Feingebäck stammen aus der Schweiz und der EU.
Ausnahmen:

Naanbrot	Grossbritannien
Laugenbrötchen-Sandwich	Lichtenstein/Schweiz

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausser den folgenden Ausnahmen von der Schweiz:

Ente:	Ungarn
Lamm:	Neuseeland, Australien, Schweiz
Hirsch/Reh:	Europäische Union
Kaninchen:	Ungarn
Trutenfleisch:	Frankreich, Ungarn
Salami:	Italien, Schweiz

Fischdeklaration

Pangasius:	Vietnam/Zucht
Buntbarsch:	Indonesien/Zucht
Zander:	Estland/Zucht
Lachs frisch oder geräuchert:	Norwegen, Vereinigtes Königsreich/Zucht
Forelle weiss:	Italien, Türkei/Zucht
Lachsforelle:	Italien, Frankreich/Zucht
Wolfsbarsch:	Griechenland/Zucht
Goldbrassen:	Türkei/Zucht
Black Tiger Crevetten:	Vietnam/Zucht
Cocktailcrevetten:	Norwegen, Dänemark, Vietnam/Zucht
Sea food:	Vietnam, Thailand/Zucht
Hecht:	Russland/Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska/Wildfang
Wels:	Deutschland/Zucht