



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 13.04.26 - SONNTAG, 19.04.26

spitallimmattal 

## Montag, 13. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Tomatencremesuppe  
Kalbshackkugeln an Rahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Blumenkohl nach polnischer Art  
Apfel

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch  
Tomatensauce  
Risotto, Blattspinat  
Ananaskompott

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Bouillon mit Flädli  
Amaranth-Brätling  
Gorgonzolasauce  
Apfel

#### **Diabetiker Menu**

Tomatencremesuppe  
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch  
Tomatensauce  
Risotto, Blattspinat  
Apfel

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarengratin

#### **Leichtes Menu**

Cremesuppe  
Heidelbeeruchen, Aprikosenkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Teigwarengratin

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Teigwarengratin  
Ananasstückli

## Dienstag, 14. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Zucchetticremesuppe  
Chicken Tikka  
Sesamreis  
Chinakohlgemüse  
Joghurt mit Himbeeren

#### **Leichtes Menu**

Suppe Bauernart  
Pochiertes Dorschfilet  
Safransauce  
Salzkartoffeln, Gemüsebeet  
Getränkter Zitronen-Muffin

#### **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Quornstroganow  
Salzkartoffeln  
Gemüsebeet  
Joghurt mit Himbeeren

#### **Diabetiker Menu**

Zucchetticremesuppe  
Pochiertes Dorschfilet  
Safransauce  
Salzkartoffeln, Gemüsebeet  
Schoggi creme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Vitello tonnato  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Eisbergsalat  
Penne, Basilikumsauce

#### **Vegetarisches Menu**

Eisbergsalat  
Penne, Basilikumsauce

#### **Diabetiker Menu**

Eisbergsalat, Penne, Basilikumsauce  
Mangowürfel

## Mittwoch, 15. April

## Donnerstag, 16. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Glasierte Kalbsbrust an Rosmarinsauce  
Country Cuts  
Erbsli & Rüebli  
Zwetschgenstreusel

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Spätzli  
Kohlraben  
Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Passierte Gemüsesuppe  
Palak Paneer  
Naan Brot  
Zwetschgenstreusel

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Spätzli  
Kohlraben  
Frisches Obst

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Champignoncremesuppe, Vanillesauce  
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

#### **Leichtes Menu**

Schinkenteller garniert  
Ruchbrot

#### **Vegetarisches Menu**

Champignoncremesuppe, Vanillesauce  
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

#### **Diabetiker Menu**

Schinkenteller garniert  
Ruchbrot, Zwetschgenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Suppe Hausfrauenart  
Bolognese (Rind)  
Spaghetti  
Brombeerschaum

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Pouletspiessli  
Estragonsauce  
Kartoffelgaletten, Kefen  
Roulade mit Erdbeer-Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Suppe Hausfrauenart  
Nasi Goreng (Vegetarisch)  
Brombeerschaum

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Hausfrauenart  
Pouletspiessli  
Estragonsauce  
Kartoffelgaletten, Kefen  
Vanillecreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Griechischer Salat  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Eisbergsalat  
Toast mit Gemüse

#### **Vegetarisches Menu**

Eisbergsalat  
Toast mit Gemüse

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Toast mit Gemüse  
Aprikosenkompott

## Freitag, 17. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Karottencremesuppe  
Gebratenes Zanderfilet  
Kräuterrahmsauce  
Pilawreis, Knackerbsen  
Savarin mit Früchten

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Reis  
Kalbspojarski an Rosmarinsauce  
Polenta  
Romanesco  
Vanilleköpfler mit Mangosauce

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Karottencremesuppe  
Cannelloni Mediterranea  
Savarin mit Früchten

#### **Diabetiker Menu**

Karottencremesuppe  
Kalbspojarski an Rosmarinsauce  
Polenta  
Romanesco  
Joghurt mit Himbeeren

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

#### **Leichtes Menu**

Saisonsalat  
Zucchettirisotto mit Tomaten

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Zucchettirisotto mit Tomaten

#### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Zucchettirisotto mit Tomaten  
Kirschenkompott

## Samstag, 18. April

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Bauernart  
Trutensteak  
Madeirasauce  
Nudeln, Fenchel  
Zitronenschnitte

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce  
Herzoginkartoffeln  
Karotten mit Kräutern  
Schmelzbrötli

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat, Suppe Bauernart  
Gefüllte Auberginen mit Käse  
Peperoni-Rahm-Sauce  
Herzoginkartoffeln  
Zitronenschnitte

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Bauernart  
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce  
Nudeln  
Gedämpfte Karotten  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Siedfleischsalat garniert  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Gekochter Randensalat, Petersiliensauce  
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

#### **Vegetarisches Menu**

Gekochter Randensalat, Petersiliensauce  
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

#### **Diabetiker Menu**

Gekochter Randensalat, Maispizza  
Brombeeren

## MITTAG

---

### Vollkost Menu

Hafercremesuppe  
Schweinsnierstück an Rosmarinsauce  
Kartoffelgratin  
Cocobohnen  
Fruchtsalat

### Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli  
Kalbsragout  
Zitronenreis  
Gedämpfte Tomate  
Creme Harlequin

### Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe  
Tofugeschnetzeltes an Pilzsauce  
Zitronenreis  
Blattspinat  
Fruchtsalat

### Diabetiker Menu

Hafercremesuppe  
Kalbsragout  
Zitronenreis  
Gedämpfte Tomate  
Bisquitroulade mit Äpfeln

## ABEND

---

### Vollkost Menu

Saisonsalat  
Spaghetti, Pestosauce

### Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge  
Heidelbeerjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge  
Heidelbeerjoghurt

### Diabetiker Menu

Cremesuppe, Grahambrot  
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  
Birchermuesli  
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  
Kalbfleisch Cordon Bleu  
Zanderfilet Luzerner Art  
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:	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 Königreich/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