



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 08.06.26 - SONNTAG, 14.06.26

spitalimmattal 

Montag, 08. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Geschnetzeltes Zürcher Art
Ofenrösti
Knackerbsen
Rhabarberkompott

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Polenta
Kohlraben
Ananasstückli

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Spargeltortelli
Zitronensauce
Rhabarberkompott

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Trutenbraten an Estragonsauce
Polenta
Kohlraben
Brombeeren

ABEND

Vollkost Menu

Topfenpalatschinken
Aprikosenkompott

Leichtes Menu

Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

Diabetiker Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot, Aprikosenkompott

Dienstag, 09. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Gurkensalat mit Joghurt und Minze
Gelberbsenpüreesuppe
Gebratene Pouletbrust
Asiatische Udonnudeln mit Gemüse
Kirschen-Joghurt-Köpfli

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Pochiertes Dorschfilet
Kräutersauce
Dillkartoffeln, Tomate
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gelberbsenpüreesuppe
Moussaka (Vegi)
Kirschen-Joghurt-Köpfli

Diabetiker Menu

Gelberbsenpüreesuppe
Pochiertes Dorschfilet
Kräutersauce
Dillkartoffeln, Tomate
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Wurstsalat

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Diabetiker Menu

Eisbergsalat, Gemüselasagne
Mangowürfel

Mittwoch, 10. Juni

Donnerstag, 11. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Tomatencremesuppe
Überbackenes Schweinssteak
Gebundener Jus
Country Cuts, Gedämpfte Karotten
Tirolercake

Leichtes Menu

Griessuppe
Rindsschmorbraten
Pilawreis
Lattich
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Tomatencremesuppe
Spätzlipfanne
Tirolercake

Diabetiker Menu

Tomatencremesuppe
Rindsschmorbraten
Pilawreis
Gedämpfte Karotten
Apfelcreme

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Leichtes Menu

Trutenteller garniert

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Gemüserisotto, Orange

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Trutenpiccata Milanese
Tomatensauce
Teigwaren, Thymianzucchini
Caramelcreme

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kaninchenragout
Ofenrösti
Krautstiel
Roulade mit Erdbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Vietnamesisches Tofuragout
Falafel
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kaninchenragout
Ofenrösti
Thymianzucchini
Blaubeeren

ABEND

Vollkost Menu

Rauchfleischteller garniert

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Omelette, Kräutersauce

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat, Omelette
Kräutersauce, Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
Rauchfleischteller garniert, Himbeeren

Freitag, 12. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Kalte Kokosnuss-Suppe
Leicht gebratene Lachsschnitte
Wasabi Sauce
Parfumreis, Broccoli
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Griessnocken
Fenchel
Schoggi-creme

Vegetarisches Menu

Kalte Kokosnuss-Suppe
Dinki-Geschnetzeltes Zürcher Art
Parfumreis
Broccoli
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Kalte Kokosnuss-Suppe
Rindsgeschnetzeltes
Griessnocken
Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Quornbolognese, Spaghetti

Leichtes Menu

Schweizer Käsesalat

Vegetarisches Menu

Schweizer Käsesalat

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Ruchbrot
Schweizer Käsesalat, Kiwi

Samstag, 13. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Pflanzeart
Schaschlik (Lamm/Poulet)
Bulgur
Peperonata
Vanille Diplomat

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Hausgemachter Hackbraten (ohne Schwein)
Thymiansauce
Bratkartoffeln, Romanesco
Spitzbueb

Vegetarisches Menu

Suppe Pflanzeart
Panierter Camembert
Bratkartoffeln
Peperonata
Vanille Diplomat

Diabetiker Menu

Suppe Pflanzeart
Schaschlik (Lamm/Poulet)
Bulgur
Peperonata
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelsalat
Heisser Fleischkäse

Leichtes Menu

Eisbergsalat, Cremesuppe
Aprikosen-Brot-Auflauf, Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat, Cremesuppe
Aprikosen-Brot-Auflauf, Himbeersauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Tomatensauce
Spaghetti, Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Spargelcremesuppe
Berner Safranbraten
Kartoffelpüree
Erbsen
Heidelbeerjoghurttorte

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Kalbsschnitzel
Senfsauce
Nüdeli, Zucchini
Quarkcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Spargelcremesuppe
Pilzragout
Nüdeli
Zucchini
Heidelbeerjoghurttorte

Diabetiker Menu

Spargelcremesuppe
Kalbsschnitzel
Senfsauce
Nüdeli, Zucchini
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Bananenjoghurt

Leichtes Menu

Saisonsalat
Schupfnudeln, Tomatensauce

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Bananenjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Fitbrot
Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebrötli
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
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
Geschnetzeltes Kalbsleber
Gebratener Wolfsbarsch
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