MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 19.05.25 - SONNTAG, 25.05.25

spitallimmattal

Montag, 19. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Gelbes Poulet Curry mit Gemüse
Trockenreis
Himbeeren

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Blumenkohl
Pfirsichkompottwürfeli

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Austernpilz-Kartoffel-Gratin
Himbeeren

Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Blumenkohl
Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu
Apfel-Brot-Auflauf mit Zimt
Kirschenkompott

Leichtes Menu
Gemischter Salat, Angolotti mit Artischockenfüllung, Karotten-Sauerrahm-Sauce

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat, Angolotti mit Artischockenfüllung, Karotten-Sauerrahm-Sauce

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Angolotti mit Artischockenfüllung, Karotten-Sauerrahm-Sauce
Kirschenkompott

Dienstag, 20. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Klare Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Zürcher Art
Spätzli
Knackerbsen
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu
Hafersuppe
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Zucchetti
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Klare Gemüsesuppe
Quornbolognese
Spaghetti
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu
Klare Gemüsesuppe
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Zucchetti
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu
Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu
Tomaten Mozzarella
Grahambrot

Vegetarisches Menu
Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu
Tomate- Mozzarella-Salat, Wochenbrot
Suppe Bauernart

Mittwoch, 21. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Suppe Hausfrauenart
Paniertes Schweinsschnitzel
Country Cuts
Glasierte Karotten
Getränkter Zitronencake

Leichtes Menu
Blumenkohlcremesuppe
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Teigwaren, Romanesco
Vanillecreme

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Suppe Hausfrauenart
Spinatkuchen mit getrockneten Tomaten
Getränkter Zitronencake

Diabetiker Menu
Suppe Hausfrauenart
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Teigwaren, Romanesco
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu
Gemischter Salat
Pfannkuchen mit Pilzragout

Leichtes Menu
Geflügelsalat „Florida“
Wochenbrot

Vegetarisches Menu
Eisbergsalat
Pfannkuchen mit Pilzragout

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Ruchtoast
Pilzragout, Broccoli, Mangowürfel

Donnerstag, 22. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Karottencremesuppe
Gyrosspiessli (Lamm)
Zaziki
Ofenkartoffeln, Broccoli
Fruchtsalat

Leichtes Menu
Bouillon mit Einlage
Schweinsnierstück an Senfsauce
Polenta
Selleriegemüse
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu
Tomatensalat
Karottencremesuppe
Algerischer Gemüse-Couscous
Fruchtsalat

Diabetiker Menu
Karottencremesuppe
Schweinsnierstück an Senfsauce
Polenta
Selleriegemüse
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu
Eisbergsalat
Tomatenrisotto

Leichtes Menu
Apfelkuchen
Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu
Apfelkuchen
Aprikosenkuchen

Diabetiker Menu
Minestrone
Früchtekuchen

Freitag, 23. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Zanderfilet Grenobler Art
Pilawreis
Blattspinat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu
Spargelcremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Kohlraben
Marmorcake

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Asiatische Udonnudeln mit Gemüse und Tofu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsewürfeli
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Kohlraben
Vollkornvogelnestli

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat, Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce, Feines Ratatouille

Leichtes Menu
Thonsalat garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce, Feines Ratatouille

Diabetiker Menu
Thonsalat garniert, Wochenbrot
Himbeeren

Samstag, 24. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Selleriecremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Thymianzucchetti
Schoko-Physalis-Cake

Leichtes Menu
Bouillon mit Ei
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Griessnocken, Auberginen
Caramelcreme

Vegetarisches Menu
Selleriecremesuppe
Pilzragout
Pastetli
Thymianzucchetti
Schoko-Physalis-Cake

Diabetiker Menu
Selleriecremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Griessnocken, Thymianzucchetti
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu
Siedfleischsalat garniert
Wochenbrot

Leichtes Menu
Gekochter Randensalat
Spätzli Poschiavese

Vegetarisches Menu
Gekochter Randensalat
Spätzli Poschiavese

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Spätzli Poschiavese
Brombeeren

Sonntag, 25. Mai

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Flädli
Gebratene Kalbsschulter an Madeirasauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl nach polnischer Art
Moccacreme

Leichtes Menu
Tomatencremesuppe
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Eclair mit Vanillecreme

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Flädli
Tofuragout
Bratkartoffeln
Fenchel
Moccacreme

Diabetiker Menu
Bouillon mit Flädli
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat, Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, Pestosauce

Leichtes Menu
Hausgemachte Wegge
Aprikosenjoghurt

Vegetarisches Menu
Hausgemachte Wegge
Aprikosenjoghurt

Diabetiker Menu
Minestrone, Ruchbrot
Birchermus

À LA CARTE ANGEBOT

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 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
Rinds Entrecote mit Rotweinsauce
Gebratene Lachschnitte mit Kräuterbutter
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