



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 26.9.22 – SONNTAG, 2.10.22

spitalimmattal 

Montag, 26. September

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Riz Casimir (Poulet)
Trockenreis
Früchtegarniture
Galia Melonenwürfel

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten, Thymiansauce
Spinatnudeln
Blumenkohl
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Austernpilz-Kartoffel-Gratin
Gemischter Salat
Galia Melonenwürfel

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsrollbraten, Thymiansauce
Spinatnudeln
Blumenkohl
Melone

ABEND

Vollkost Menu

Apfel-Brot-Auflauf mit Zimt
Fruchtcocktail

Leichtes Menu

Ravioli mit Linsen Dal Füllung, Kräutersauce
Gemischter Salat

Vegetarisches Menu

Ravioli mit Linsen Dal Füllung, Kräutersauce
Gemischter Salat

Diabetiker Menu

Ravioli mit Linsen Dal Füllung, Kräutersauce
Gemischter Salat
Kirschenkompott

Dienstag, 27. September

MITTAG

Vollkost Menu

Kalte Zucchinisuppe
Rindsragout
Spätzli
Bohnen
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Hafersuppe
Leicht gebratene Lachsschnitte
Mango-Limetten-Sauce
Salzkartoffeln, Zucchini
Heidelbeer-Muffin

Vegetarisches Menu

Kalte Zucchinisuppe
Spaghetti, Quornbolognese
Gemischter Salat
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Kalte Zucchinisuppe
Leicht gebratene Lachsschnitte
Mango-Limetten-Sauce
Salzkartoffeln, Zucchini
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce
Eisbergsalat

Leichtes Menu

Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce
Eisbergsalat

Diabetiker Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot
Suppe Bauernart

Mittwoch, 28. September Donnerstag, 29. September

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Hausfrauenart
Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce
Kartoffelpüree
Romanesco
Getränkter Zitronencake

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pouletspiessli, Balsamicosauce
Teigwaren
Glasierte Karotten
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Suppe Hausfrauenart
Thailändische Reisbällchen
Peperoni-Rahm-Sauce
Gemischter Salat
Getränkter Zitronencake

Diabetiker Menu

Suppe Hausfrauenart
Pouletspiessli, Balsamicosauce
Teigwaren
Romanesco
Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Melonen mit Rohschinken
Wochenbrot

Leichtes Menu

Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen
Basilikumsauce
Eisbergsalat

Vegetarisches Menu

Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen
Basilikumsauce
Eisbergsalat

Diabetiker Menu

Melonen mit Rohschinken
Wochenbrot, Gemischter Salat

MITTAG

Vollkost Menu

Kalbfleischcremesuppe
Gyrosspiessli (Lamm), Gebundener Jus
Tomatenrisotto
Broccoli
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Bouillon mit Reis
Schweinsnierstück, Senfsauce
Polenta
Selleriegemüse
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Reis
Algerischer Gemüse-Couscous
Tomatensalat
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Kalbfleischcremesuppe
Schweinsnierstück, Senfsauce
Polenta
Selleriegemüse
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Fenchel im Schinkenmantel, Kräutersauce
Butterkartoffeln
Eisbergsalat

Leichtes Menu

Apfelkuchen
Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu

Apfelkuchen
Aprikosenkuchen

Diabetiker Menu

Fenchel im Schinkenmantel, Kräutersauce
Butterkartoffeln
Zwetschgenkompott

Freitag, 30. September

Samstag, 1. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Paniertes Buntbarschfilet mit Sesam
Salzkartoffeln
Lattich à la Crème
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Wildreis
Kohlraben
Gleichschwer-Cake

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Mah-Meh (Asiatisches Nudelgericht Vegi)
Gemischter Salat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Rindsgeschnetzeltes
Wildreis
Kohlraben
Vollkornvogelnestli

ABEND

Vollkost Menu

Teigwarenauflauf
Saisonsalat

Leichtes Menu

Thonsalat garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Teigwarenauflauf
Saisonsalat

Diabetiker Menu

Thonsalat garniert
Wochenbrot
Himbeeren

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
Pasteli
Pilzragout
Schoko-Physalis-Cake

Diabetiker Menu

Selleriecremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Griessnocken, Thymianzucchetti
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Siedfleischsalat garniert
Wochenbrot

Leichtes Menu

Spätzli Poschiavese
Gekochter Randensalat

Vegetarisches Menu

Spätzli Poschiavese
Gekochter Randensalat

Diabetiker Menu

Spätzli Poschiavese
Saisonsalat
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Gebratene Kalbsschulter, Madeirasauce
Bratkartoffeln
Blumenkohl nach polnischer Art
Vanillecreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Früchteroulade

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Tofuragout
Bratkartoffeln
Fenchel
Vanillecreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli
Kaninchenragout
Dinkelteigwaren
Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat
Pestosauce
Saisonsalat

Leichtes Menu

Hausgemachte Sonntagswegge
Aprikosenjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Sonntagswegge
Aprikosenjoghurt

Diabetiker Menu

Minestrone
Birchermus (halbe Portion)
Ruchbrot

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruchbrot
Grahambrot
Weggli
Knäckebrötchen
Zwieback

Brotaufstrich

Butter, Margarine
Konfitüre, Diabetiker Konfitüre
Honig

Milchprodukte

Birchermüesli
Käse (Streich-, Hart- oder Weichkäse)
Joghurt (Aroma, Frucht, Nature)
Light Joghurt

Früchte

Apfel
Banane

Zusätzlich für Zusatzversicherte

Getränke

Orangensaft
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
Cremesuppe
Saisonsalat
Gemischter Salat

Hauptgangkomponenten

Kalbsbratwurst ohne Schweinefleisch
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Teigwaren
Kartoffelstock
Gedämpfte Karotten

Desserts

Birchermüesli
Glace
Tagesdessert
Banane
Apfel

ABEND

Warme Speisen

Spaghetti
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

À LA CARTE ANGEBOT Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Rindsentrecote an Rotweinsauce
Lachsfilet mit Kräuterbutter
Quornschnitzel
Reis
Schweizer Rösti
Spaghetti Napoli
Rahmspinat
Gedämpfte Tomate
Feine Bohnen
Erbsen

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte
Nussgipfel
Früchtetörtli
Caramelköppli
Fruchtsalat
Schokoladenkuchen
Früchteteller

ABEND

Warme Speisen

Omelette nature
Gemüsegratin
Toast mit Pilzen
Salatteller mit Ei

Kalte Speisen

Bündnerteller mit Bündnerfleisch
und Rohschinken
Lachsteller mit Meerrettich

**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	12.00	pro Person
Mittagessen:	CHF	20.00	pro Person
Abendessen:	CHF	14.00	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: R	ussland / Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska / Wildfang
Wels Ragout:	Holland / Zucht