



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 16.03.26 - SONNTAG, 22.03.26

spitalimmattal 

Montag, 16. März

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Kürbiscremesuppe
Moussaka mit Rindfleisch
Kräutertomatensauce
Mandarine

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Leicht gebratene Pouletbrust
Geflügelrahmsauce
Safrannudeln, Broccoli
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Ei
Käsekuchen
Mandarine

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Geflügelrahmsauce
Safrannudeln, Broccoli
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Suppe Bauernart, Topfenpalatschinken
Vanillesauce, Fruchtcocktail

Leichtes Menu

Saisonsalat, Kartoffelgnocchi mit Kalbsgehacktem, Grapefruitschnitzli

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart, Topfenpalatschinken
Vanillesauce, Fruchtcocktail

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Kartoffelgnocchi mit Kalbsgehacktem, Grapefruitschnitzli

Dienstag, 17. März

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Glasierter Kalbsbrust an Thymiansauce
Kräuter - Couscous
Rosenkohl
Mangomousse

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Lachsschnitte leicht gebraten
Dillsauce
Pilawreis, Gemüsebeet
Schoggicookies

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Pastinakenpüreesuppe
Gemüselasagne
Mangomousse

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Lachsschnitte leicht gebraten
Dillsauce
Pilawreis, Gemüsebeet
Aprikosentorte

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Fitbrot
Trutenteller garniert

Mittwoch, 18. März

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti, Bohnen
Aprikosenstreusel

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Polenta
Kohlraben
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Reisbällchen mit Nüssen
Peperoni-Rahm-Sauce
Aprikosenstreusel

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Polenta
Kohlraben
Birnenchoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Selleriesalat
Rauchfischsteller

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf mit
Gemüse, Birnenkompott

Donnerstag, 19. März

MITTAG

Vollkost Menu

Broccolicremesuppe
Rindfleisch Szechuan
Glasnudeln
Chinakohlgemüse
Eclair mit Vanillecreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Schweinsschulterbraten an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Getränkter Zitronencake

Vegetarisches Menu

Broccolicremesuppe
Quornschnitzel
Schnittlauchsauc
Herzoginkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Eclair mit Vanillecreme

Diabetiker Menu

Broccolicremesuppe
Schweinsschulterbraten an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Zitronencreme

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Hausgemachte Schinkengipfel

Leichtes Menu

Gekochter Randensalat
Kürbisrisotto

Vegetarisches Menu

Gekochter Randensalat
Kürbisrisotto

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Kürbisrisotto, Orange

Freitag, 20. März

MITTAG

Vollkost Menu

St. Galler Brotsuppe
Gebratenes Zanderfilet
Grünes Limettenrisotto
Peperoni
Brownies

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

St. Galler Brotsuppe
Bami Goreng vegetarisch
Brownies

Diabetiker Menu

St. Galler Brotsuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Spinatcremesuppe
Rauchfleischsteller garniert

Leichtes Menu

Feiner Randensalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu

Feiner Randensalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu

Minestrone
Vanillesauce, Apfelrösti mit Vollkornbrot

Samstag, 21. März

MITTAG

Vollkost Menu

Kartoffelcremesuppe
Pouletschenkelragout
Polenta
Blumenkohl nach polnischer Art
Schoggicreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Rindshamburger
Thymiansauce
Bulgur, Erbsen
Sablè

Vegetarisches Menu

Kartoffelcremesuppe
Pilzragout
Polenta
Erbsen
Schoggicreme

Diabetiker Menu

Kartoffelcremesuppe
Pouletschenkelragout
Polenta
Erbsen
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Pestosauce

Leichtes Menu

Selleriecremesuppe
Apfel-Quinoa-Auflauf, Mangosauce

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Pestosauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Tomatensauce, Spaghetti, Ananas

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Eierstich
Überbackenes Schweinssteak an Kalbsjus
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kalbsragout
Griessnocken
Gedämpfte Tomate
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Eierstich
Cannelloni Mediterranea
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Eierstich
Kalbsragout
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Ananasquarkcreme

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Leichtes Menu

Saisonsalat
Tortelloni mit Tomatensauce

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, 4-Kornbrot
Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
Milch
Ovomaltine, Schokolade
Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
Weggli
Buttergipfeli
Knäckebröt
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
Geschnetztes 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
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Gebratene Lachsschnitte 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:	Frankreich, 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