



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 20.10.25 - SONNTAG, 26.10.25

spitalimmattal 

Montag, 20. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Bündner Gerstensuppe
Szegediner Gulasch
Salzkartoffeln
Orange

Leichtes Menu

Bouillon mit Fideli
Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Safrannudeln
Schwarzwurzeln
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Käsekuchen
Orange

Diabetiker Menu

Bündner Gerstensuppe
Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Safrannudeln
Schwarzwurzeln
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Suppe Bauernart
Topfenpalatschinken, Fruchtcocktail

Leichtes Menu

Brüsseler im Rauchfleischmantel, Kräutersauce, Butterkartoffeln, Galia Melonenwürfel

Vegetarisches Menu

Cremesuppe
Topfenpalatschinken, Fruchtcocktail

Diabetiker Menu

Brüsseler im Rauchfleischmantel, Kräutersauce, Butterkartoffeln, Galia Melonenwürfel

Dienstag, 21. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Glasierter Kalbsbrust an Thymiansauce
Country Cuts
Knackerbsen
Mangomousse

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Pochiertes Schollenfilet
Mango-Limetten-Sauce
Pilawreis, Gemüsebeet
Schoggicookies

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Pastinakenpüreesuppe
Thailändische Reisbällchen
Currysauce
Mangomousse

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Pochiertes Schollenfilet
Mango-Limetten-Sauce
Pilawreis, Gemüsebeet
Aprikosentorte

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Kürbistortelli, Kräutersauce

Leichtes Menu

Selleriecremesuppe
Apfel-Quinoa-Auflauf, Mangosauce

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Kürbistortelli, Kräutersauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Griessauflauf pikant, Zwetschgenkompott

Mittwoch, 22. Oktober

Donnerstag, 23. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Erbsen-Kartoffel-Püree
Gedämpfte Tomate
Aprikosenstange

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Couscous
Kohlraben
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Gemüselasagne
Aprikosenstange

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindsragout
Couscous
Kohlraben
Birnenchoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Selleriesalat, Wochenbrot
Rauchfischsteller

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf mit Gemüse

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf mit Gemüse

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf mit
Gemüse, Birnenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Broccolicremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Spätzli
Rotkraut
Eclair mit Vanillecreme

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Schweinsschulterbraten
Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Getränkter Zitronencake

Vegetarisches Menu

Broccolicremesuppe
Quornschnitzel
Schnittlauchsauce
Herzoginkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Eclair mit Vanillecreme

Diabetiker Menu

Broccolicremesuppe
Schweinsschulterbraten
Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Zitronencreme

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Hausgemachte Schinkengipfel

Leichtes Menu

Gekochter Randensalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu

Gekochter Randensalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Ruchbrot
Röstigratin mit Tomaten, Orange

Freitag, 24. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Steinpilzcremesuppe
Lachsschnitte leicht gebraten
Linsenallerlei mit Balsamico
Endiviensalat
Brownies

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Steinpilzcremesuppe
Krautstielgratin mit Gorgonzola
Brownies

Diabetiker Menu

Steinpilzcremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe, Aprikosenauflauf mit
Pistazien, Brombeerkompott

Leichtes Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Ei
Wochenbrot

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe, Aprikosenauflauf mit
Pistazien, Brombeerkompott

Diabetiker Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Ei
Wochenbrot

Samstag, 25. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

St. Galler Brotsuppe
Lammragout
Polenta
Blumenkohl nach polnischer Art
Caramelcreme

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbspojarski
Senfsauce
Risotto, Erbsen
Sablè

Vegetarisches Menu

St. Galler Brotsuppe
Pilzragout
Polenta
Erbsen
Caramelcreme

Diabetiker Menu

St. Galler Brotsuppe
Lammragout
Polenta
Erbsen
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Kräuter-Walnuss-Sauce

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Kräuter-Walnuss-Sauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Tomatensauce, Spaghetti, Ananas

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Eierstich
Überbackenes Schweinssteak an Kalbsjus
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Himbeerquark

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kaninchenragout
Griessnocken
Zucchini
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Eierstich
Quornschnitzel
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Bratkartoffeln, Zucchini
Himbeerquark

Diabetiker Menu

Bouillon mit Eierstich
Kaninchenragout
Bratkartoffeln
Selleriegemüse
Ananasquarkcreme

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Leichtes Menu

Saisonsalat
Tortelloni mit Tomatensauce

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Zöpfli
Birchermusjoghurt

Diabetiker Menu

Birchermus
4-Kornbrot, Suppe Bauernart

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
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
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:	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