



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 14.07.25 - SONNTAG, 20.07.25

spitalimmattal 

## Montag, 14. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Pouletspiessli an Erdnussauce  
Parfumreis  
Auberginen  
Melone

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce  
Bulgur  
Kefen  
Birnenkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Dinkigeschnitzeltes  
Parfumreis  
Auberginen  
Melone

#### **Diabetiker-Menu**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Pouletspiessli an Brauner Sauce  
Bulgur  
Kefen  
Melone

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Teigwarensalat  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Spinatcremesuppe  
Griessauflauf, pikant  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Teigwarensalat  
Wochenbrot

#### **Diabetiker-Menu**

Teigwarensalat  
Wochenbrot  
Orange

## Dienstag, 15. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Schweinspfeffersteak an Ajvar-Sauce  
Kartoffelkroketten  
Buntes Mischgemüse  
Getränkter Zitronen-Muffin

#### **Leichtes Menu**

Melonenkaltschale  
Leicht gebratenes Forellenfilet an Kräutersauce  
Kurkumareis  
Dillgurken  
Vanillecreme

#### **Vegetarisches Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Capuns  
Gemischter Salat  
Getränkter Zitronen-Muffin

#### **Diabetiker-Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Leicht gebratenes Forellenfilet an Kräutersauce  
Kurkumareis  
Dillgurken  
Moccacreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Broccolicremesuppe  
Apfelstrudel  
Vanillesauce

#### **Leichtes Menu**

Schweizer Käseteller  
Geschwellte

#### **Vegetarisches Menu**

Schweizer Käseteller  
Geschwellte

#### **Diabetiker-Menu**

Schweizer Käseteller  
Geschwellte  
Saisonsalat  
Aprikosenkompott

## Mittwoch, 16. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Rindfleisch Szechuan  
Glasnudeln  
Saisonsalat  
Mangomousse

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Flädli  
Kalbspojarski an Bratensauce  
Polenta  
Gedämpfte Tomate  
Schoggicake

#### **Vegetarisches Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Chop Suey mit Tofu  
Glasnudeln  
Gemischter Salat  
Mangomousse

#### **Diabetiker-Menu**

Kartoffelcremesuppe  
Kalbspojarski an Bratensauce  
Polenta  
Gedämpfte Tomate  
Marmorcake

### ABEND

---

Cremesuppe  
Gratinierte Kartoffelnocken  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Karottencremesuppe  
Heidelbeerkuchen / Apfelkuchen

#### **Vegetarisches Menu**

Karottencremesuppe  
Heidelbeerkuchen / Apfelkuchen

#### **Diabetiker-Menu**

Gemüsepüreesuppe  
Früchtekuchen Ananaskompott

## Donnerstag, 17. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Tomatencremesuppe  
Hausgemachter Hackbraten an pikanter Sauce  
Country Cuts  
Blattspinat  
Aprikosenstreusel

#### **Leichtes Menu**

Tomatencremesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel an Estragonsauce  
Risotto  
Fenchel  
Joghurt-Terrine mit Fruchtsauce

#### **Vegetarisches Menu**

Tomatencremesuppe  
Haferflockenbrätlinge mit Curry-Dip  
Blattspinat  
Aprikosenstreusel

#### **Diabetiker-Menu**

Tomatencremesuppe  
Leicht gebratenes Trutenschnitzel an Estragonsauce  
Risotto  
Fenchel  
Schoggicreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Antipastiteller, vegetarisch  
Ruchbrot

#### **Leichtes Menu**

Angolotti mit Artischockenfüllung an Tomatensauce  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Antipastiteller Vegetarisch  
Ruchbrot

#### **Diabetiker-Menu**

Suppe Bauernart, Brötli  
Salatteller mit Hüttenkäse  
Himbeeren

## Freitag, 18. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Ei  
Gebratene Goldbrasse an Safransauce  
Wildreis  
Blumenkohl  
Ananascreme

#### **Leichtes Menu**

Karottencremesuppe  
Kalbsgehacktes mit Hörnli  
Zucchini  
Fruchtsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Ei  
Omelette mit Karotten-Sauerrahm-Sauce  
Hörnli  
Zucchini  
Ananascreme

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Ei  
Kalbsgehacktes mit Hörnli  
Zucchini  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Kalbfleischsülzli, garniert  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Dampfnudeln mit Vanillesauce  
Aprikosenkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Dampfnudeln mit Vanillesauce  
Aprikosenkompott

#### **Diabetiker Menu**

Kalbfleischsülzli  
Ruchbrot  
Gemischter Salat  
Fruchtcocktail

## Samstag, 19. Juli

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Suppe Bauernart  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Couscous  
Broccoli  
Gedeckter Apfelkuchen

#### **Leichtes Menu**

Zucchetticremesuppe  
Schweinsnierstück an Thymiansauce  
Griessnocken  
Lattich  
Creme Harlequin

#### **Vegetarisches Menu**

Suppe Bauernart  
Teigwarengratin  
Gemischter Salat  
Gedeckter Apfelkuchen

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Bauernart  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Couscous  
Broccoli  
Zitronencake

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Cremesuppe  
Griechischer Salat  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Spaghetti an Gemüsesauce  
Gemischter Salat

#### **Vegetarisches Menu**

Griechischer Salat  
Wochenbrot

#### **Diabetiker Menu**

Spaghetti an Gemüsesauce  
Gemischter Salat  
Kirschenkompott

## Sonntag, 20. Juli

## À LA CARTE ANGEBOT

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Hafercremesuppe  
Kalbsschnitzel an Pilzsauce  
Nüdeli  
Karotten mit Kräutern  
Schoggiköpfl

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Lammragout  
Ofenkartoffeln  
Blumenkohl  
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

#### **Vegetarisches Menu**

Hafercremesuppe  
Gerstenchüechli mit Kräuterquark  
Gemischter Salat  
Schoggiköpfl

#### **Diabetiker Menu**

Hafercremesuppe  
Kalbsschnitzel an Pilzsauce  
Nüdeli  
Karotten mit Kräutern  
Vanillecreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Penne an Tomatensauce  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Hausgemachtes Kartoffelbrötli  
Himbeerjoghurt

#### **Vegetarisches Menu**

Hausgemachtes Kartoffelbrötli  
Himbeerjoghurt

#### **Diabetiker Menu**

Birchermus  
Brötli  
Ratatouillepüreesuppe

### 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  
Schweinsfilet an Pfeffersauce  
Zanderfilet nach Luzerner Art  
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:          | 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              |