



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 12.12.22 – SONNTAG, 18.12.22

spitalimmattal 

## Montag, 12. Dezember

## Dienstag, 13. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce  
Mohnschupfnudeln  
Broccoli  
Mangowürfeli

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Schweinsaltimbocca, Bratensauce  
Pilawreis  
Gedämpfte Tomate  
Aprikosenkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Sellerie mit Blattspinat überbacken  
Karotten-Sauerrahm-Sauce, Pilawreis  
Saisonsalat  
Mangowürfeli

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce  
Mohnschupfnudeln  
Broccoli  
Orange

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Russische Eier  
Wochenbrot

#### **Leichtes Menu**

Kartoffelgaletten, Gemüseragout  
Kopfsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Kartoffelgaletten, Gemüseragout  
Kopfsalat

#### **Diabetiker Menu**

Kartoffelgaletten, Gemüseragout  
Kopfsalat  
Trauben

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Erbsenpüreesuppe  
Rotes Thai Curry mit Poulet  
Parfumreis  
Fenchelsalat mit Rosinen  
Quarkcreme mit Äpfeln

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Fideli  
Leicht gebratene Lachsschnitte, Dillsauce  
Salzkartoffeln  
Safranschwarzwurzeln  
Sablè

#### **Vegetarisches Menu**

Erbsenpüreesuppe  
Quornstroganow  
Parfumreis  
Broccoli  
Quarkcreme mit Äpfeln

#### **Diabetiker Menu**

Erbsenpüreesuppe  
Lachsschnitte leicht gebraten, Dillsauce  
Salzkartoffeln  
Safranschwarzwurzeln  
Moccacreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Käseteller  
Geschwellte

#### **Leichtes Menu**

Fotzelschnitte mit Zimtucker  
Pfirsichkompott

#### **Vegetarisches Menu**

Käseteller  
Geschwellte

#### **Diabetiker Menu**

Schweizer Käseteller, Geschwellte  
Saisonsalat  
Ananaswürfel

## Mittwoch, 14. Dezember

## Donnerstag, 15. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Gemüsesuppe dörflische Art  
Rippli vom Hals, Senf  
Schnittlauchkartoffeln  
Bohnen  
Haselnussmakrönl

#### **Leichtes Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce  
Griessnocken  
Blattspinat  
Moccacreme

#### **Vegetarisches Menu**

Gemüsesuppe dörflische Art  
Champignon-Lauch-Lasagne  
Gemischter Salat  
Haselnussmakrönl

#### **Diabetiker Menu**

Gemüsesuppe dörflische Art  
Gebratenes Rumpsteak, Balsamicosauce  
Griessnocken  
Blattspinat  
Spitzbuben

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Kichererbseneintopf, Hausbrot  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Trutenteller garniert  
Grahambrot

#### **Vegetarisches Menu**

Kichererbseneintopf, Hausbrot  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Kichererbseneintopf Orientalisch  
Grahambrot  
Gemischter Salat  
Zwetschgenkompott

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Kalbsrollbraten, Madeirasauce  
Tomatennudeln  
Blumenkohl  
Früchteroulade

#### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Tomaten & Reis  
Schweinsgeschnetzeltes  
Kürbis-Kartoffelpüree  
Kefen  
Vanille Diplomat

#### **Vegetarisches Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Marokkanische Kartoffelkroketten mit Oliven  
Tomatensauce mit Gemüse  
Früchteroulade

#### **Diabetiker Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Kalbsrollbraten, Bratensauce  
Tomatennudeln  
Blumenkohl  
Zitronencake

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Röstipizza  
Saisonsalat

#### **Leichtes Menu**

Spinatcremesuppe  
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

#### **Vegetarisches Menu**

Spinatcremesuppe  
Reisköpfl mit Früchten, Himbeersauce

#### **Diabetiker Menu**

Röstigratin mit Tomaten  
Gemischter Salat  
Apfelmus

## Freitag, 16. Dezember

## Samstag, 17. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Fideli  
Paniertes Buntbarschfilet, Quarkmayonnaise  
Salzkartoffeln  
Lattich  
Meringues mit Rahm

#### **Leichtes Menu**

Maiscremesuppe  
Pouletschenkelragout  
Teigwaren  
Selleriegemüse  
Quarkcreme mit Heidelbeeren

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Fideli  
Pastaspitzen mit Appenzeller  
Pestosauce  
Gemischter Salat  
Meringues mit Rahm

#### **Diabetiker Menu**

Bouillon mit Fideli  
Pouletschenkelragout  
Teigwaren  
Selleriegemüse  
Süssmostcreme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Aprikosenkuchen  
Heidelbeerkuchen

#### **Leichtes Menu**

Hausgemachter Tofuburger, Saucenkartoffeln  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Hausgemachter Tofuburger, Saucenkartoffeln  
Saisonsalat

#### **Diabetiker Menu**

Hausgemachter Tofuburger, Tomatensauce  
Peterlikartoffeln  
Gemischter Salat  
Orange

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Berner Märitsuppe  
Zitronen-Kaninchen-Ragout  
Dinkelteigwaren  
Kohlraben  
Truffes-Rahmschnitte

#### **Leichtes Menu**

Geflügelcremesuppe  
Gebratene Kalbsschulter, Thymiansauce  
Kartoffelpüree  
Fenchel  
Orangencake

#### **Vegetarisches Menu**

Berner Märitsuppe  
Gemüseuffins mit Curry Dipp  
Kohlraben  
Truffes-Rahmschnitte

#### **Diabetiker Menu**

Berner Märitsuppe  
Zitronen-Kaninchen-Ragout  
Dinkelteigwaren  
Kohlraben  
Fruchtsalat

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Gemüserisotto  
Gemischter Salat

#### **Leichtes Menu**

Angolotti mit Artischockenfüllung  
Petersiliensauce  
Saisonsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Gemüserisotto  
Gemischter Salat

#### **Diabetiker Menu**

Gemüserisotto  
Saisonsalat  
Kiwi

## MITTAG

---

### Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Schweinsnierstück, Thymiansauce  
Bratkartoffeln  
Knackerbsen  
Zimtflan mit Apfelmus

### Leichtes Menu

Hafercremesuppe  
Rindsgeschnetzeltes  
Polenta  
Blumenkohl  
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Kräuteromelette, Schnittlauchsauce  
Bratkartoffeln  
Blumenkohl  
Zimtflan mit Apfelmus

### Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Rindsgeschnetzeltes  
Polenta  
Knackerbsen  
Schmelzbrötli

## ABEND

---

### Vollkost Menu

Spaghetti, Tomatensauce  
Saisonsalat

### Leichtes Menu

Hausgemachte Sonntagswegge  
Ananasjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachte Sonntagswegge  
Ananasjoghurt

### Diabetiker Menu

Birchermus (halbe Portion)  
Wochenbrot  
Gemüsepüreesuppe

## MORGEN

---

### Getränke

Kaffee  
Milch  
Ovomaltine, Schokolade  
Tee

### Backwaren

Ruchbrot  
Grahambrot  
Weggli  
Knäckebröt  
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  
Rindsfilet an Rotweinsauce  
Forelle mit Mandeln  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbsen

### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköpfli  
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

PPangasius:	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