



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 13.10.25 - SONNTAG, 19.10.25

spitalimmattal 

Montag, 13. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetzeltes mit Trauben
Spätzli
Broccoli
Birne

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsaltimbocca an Bratensauce
Ebly
Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Passierte Gemüsesuppe
Sellerie mit Blattspinat überbacken
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Spätzli
Birne

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsaltimbocca an Bratensauce
Ebly
Gedämpfte Tomate
Orange

ABEND

Vollkost Menu

Russische Eier
Wochenbrot

Leichtes Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu

Kopfsalat, Gemüseragout
Kartoffelgaletten, Pflaume

Dienstag, 14. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Ungarisch Gulasch (Rind)
Polenta
Thymianzucchini
Quarkcreme mit Äpfeln

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Pochiertes Buntbarschfilet an Dillsauce
Wildreis
Safranschwarzwurzeln
Sablè

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Quornstroganow
Polenta
Safranschwarzwurzeln
Quarkcreme mit Äpfeln

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet an Dillsauce
Wildreis
Safranschwarzwurzeln
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu

Fotzelschnitte mit Zimtzucker
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Ananaswürfel

Mittwoch, 15. Oktober

Donnerstag, 16. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Rippli vom Hals mit Senf
Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut
Haselnussmakrönl

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Gebratenes Rumpsteak an Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Haselnussmakrönl

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Gebratenes Rumpsteak an Balsamicosauce
Griessnocken
Blattspinat
Spitzbuben

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Kichererbseneintopf, Hausbrot

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Kichererbseneintopf, Hausbrot

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Grahambrot
Kichererbseneintopf Orientalisch
Zwetschgenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Pastinakenpüreesuppe
Trutenpiccata Milanese
Tomatensauce
Nudeln, Bohnen
Früchteroulade

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Capuns
Früchteroulade

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Karotten mit Kräutern
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spätzli Poschiavese

Leichtes Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu

Spinatcremesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Spätzli Poschiavese
Apfelmus

Freitag, 17. Oktober

Samstag, 18. Oktober

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Eierstich
Zanderfilet Grenobler Art
Salzkartoffeln
Lattich à la Crème
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Eierstich
Ravioli mit Käse
Marroni-Apfel-Sauce
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

Bouillon mit Eierstich
Pouletschenkelragout
Tomatennudeln
Selleriegemüse
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Aprikosenkuchen
Heidelbeerkuchen

Leichtes Menu

Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Hausgemachter Tofuburger
Saucenkartoffeln

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Hausgemachter Tofuburger,
Tomatensauce, Peterlikartoffeln, Orange

MITTAG

Vollkost Menu

Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Ofenkürbis
Aargauer Rüeblitorte

Leichtes Menu

Kartoffelcremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Thymiansauce
Kartoffelpüree
Fenchel
Schoggi-Orangecake

Vegetarisches Menu

Berner Märitsuppe
Gemüse muffins mit Curry Dipp
Ofenkürbis
Aargauer Rüeblitorte

Diabetiker Menu

Berner Märitsuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Ofenkürbis
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Leichtes Menu

Saisonsalat, Petersiliensauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Diabetiker Menu

Saisonsalat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin, Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsnierstück mit Zwetschgen
Thymiansauce
Kräuter -Couscous, Kefen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Blumenkohl
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Omelette
Schnittlauchsauce
Kräuter -Couscous, Blumenkohl
Rote Grütze mit Vanillesauce

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Kefen
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Tomatensauce

Leichtes Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
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
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
Kalbs Cordonbleu
Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln
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