



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 22.12.25 - SONNTAG, 28.12.25

spital **limmattal** ●

Montag, 22. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Ofenrösti
Gegrillter Gemüsemix
Orange

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Broccoli
Birne

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kräuteromelette
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Kräutertomate
Orange

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Ananaskompott

ABEND

Vollkost Menu

Kürbiscremesuppe, Griessköpfli garniert mit Früchten, Mangosauce, Birnenkompott

Leichtes Menu

Zuckerhutsalat
Ravioli mit Linsen Dal Füllung, Currysauce

Vegetarisches Menu

Zuckerhutsalat
Ravioli mit Linsen Dal Füllung, Currysauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Tomatensauce
Spaghetti, Birnenkompott

Dienstag, 23. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Einlage
Massaman Curry mit Poulet
Parfumreis
Chinakohlgemüse
Marmorcake

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Pochierte Lachsschnitte
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Einlage
Moussaka (Vegi)
Marmorcake

Diabetiker Menu

Bouillon mit Einlage
Pochierte Lachsschnitte
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Joghurt mit Brombeeren

ABEND

Vollkost Menu

Saisonalat
Röstigratin

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Götterspeise mit Himbeeren

MITTAG**Vollkost Menu**

Klare Gemüsesuppe
Lammrückenfilet mit Nusskruste
Rosmarinsauce
Kartoffelgratin, Bohnen mit Bohnenkraut
Caramelcreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Hausgemachter Hackbraten (ohne Schwein)
Rosmarinsauce
Griessnocken, Safranschwarzwurzeln
Schoggi-Orangencake

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Klare Gemüsesuppe
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Klare Gemüsesuppe
Hausgemachter Hackbraten (ohne Schwein)
Rosmarinsauce
Griessnocken, Safranschwarzwurzeln
Sablé

ABEND**Vollkost Menu**

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Leichtes Menu

Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Orangenfilet

MITTAG**Vollkost Menu**

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Hausgemachte Lasagne (Rind)
Apfel

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Quarkcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Börek mit Käse und Gemüse
Tomatensauce
Apfel

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Fruchtsalat

ABEND**Vollkost Menu**

Teigwarenauflauf mit Gemüse
Birnenkompott

Leichtes Menu

Thonsalat garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Teigwarenauflauf mit Gemüse
Birnenkompott

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Teigwarenauflauf mit Gemüse
Birnenkompott

Freitag, 26. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Gebratenes Zanderfilet
Dillkartoffeln
Tomate
Tiramisu

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Wildreis, Blattspinat
Butterbögli

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Karottencremesuppe
Capuns
Tiramisu

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Wildreis, Blattspinat
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Fenchelsalat mit Rosinen
Pilzrisotto

Leichtes Menu

Saisonsalat
Auberginengratin mit Bulgur

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Pilzrisotto
Mangowürfeli

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Auberginenuflauf mit Bulgur
Kiwi

Samstag, 27. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Kalbsbrustschnitte an Rosmarinsauce
Teigwaren
Zucchetti
Rüeblicake

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Schweinsschulterbraten
Senfsauce
Kräuter-Couscous, Gedämpfte Karotten
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Quinoabrätilinge
Kräutersauce
Zucchetti
Rüeblicake

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Kalbsbrustschnitte
Rosmarinsauce
Kräuter-Couscous, Zucchetti
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Minestrone, Rumäniischer Apfelauflauf
Erdbeersauce mit Minze

Leichtes Menu

Endiviensalat
Spätzli Poschiavese

Vegetarisches Menu

Endiviensalat
Spätzli Poschiavese

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Spätzli Poschiavese
Brombeeren

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
 Überbackenes Schweinssteak
 Bratensauce
 Bratkartoffeln, Knackerbsen
 Himbeersahneschnitte

Leichtes Menu

Erbsenpüreesuppe
 Trutenbraten an Estragonsauce
 Tomatennudeln
 Blumenkohl
 Spitzbueb

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Fideli
 Quornschnitzel
 Orangensauce mit Granatapfelkernen
 Bratkartoffeln, Knackerbsen
 Himbeersahneschnitte

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
 Trutenbraten an Estragonsauce
 Tomatennudeln
 Knackerbsen
 Mozarttorte

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
 Spaghetti, Pestosauce

Leichtes Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
 Aprikosenjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
 Aprikosenjoghurt

Diabetiker Menu

Minestrone, Ruchbrot
 Birchermus

MORGEN

Getränke

Kaffee
 Milch
 Ovomaltine, Schokolade
 Tee

Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot
 Weggli
 Buttergipfeli
 Knäckebrot
 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

À LA CARTE ANGEBOT

Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel
Entrecote mit Kräuterbutter
Gebratenes Forellenfilet
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

Spaghetti/Tortelloni mit Ricotta & Spinat
Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce
Wienerli
Kartoffelstock
Gschwellti

Kalte Speisen

Käseteller
Fleischteller
Birchermüesli
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Cafe Complet
Gemischter Salat
Kompott

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

Bunbarsch: 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