



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 02.03.26 - SONNTAG, 08.03.26

spitalimmattal 

Montag, 02. März

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Wiener Kalbsrahmgulasch
Risotto
Broccoli
Pfirsichkompott

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsnierstück
Senfsauce
Nudeln, Pastinakengemüse
Ananasstückli

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Panierter Camembert
Tomatensauce
Nudeln
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsnierstück
Senfsauce
Nudeln, Pastinakengemüse
Ananaswürfel

ABEND

Vollkost Menu

Chili con carne

Leichtes Menu

Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Schweizer Käsesalat
Ruchbrot, Birne

Dienstag, 03. März

MITTAG

Vollkost Menu

Kartoffelcremesuppe
Rindssauerbraten
Spätzli
Bohnen
Savarin mit Früchten

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Lachsschnitte leicht gebraten
Kräutersauce
Kurkumareis, Tomate
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Kartoffelcremesuppe
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Brie
Savarin mit Früchten

Diabetiker Menu

Kartoffelcremesuppe
Lachsschnitte leicht gebraten
Kräutersauce
Kurkumareis, Tomate
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu

Thonsalat „Nizza“

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Diabetiker Menu

Eisbergsalat, Gemüselasagne
Mangowürfel

Mittwoch, 04. März

Donnerstag, 05. März

MITTAG

Vollkost Menu

Minestrone
Schweinsbratwurst an Schalottensauce
Rösti
Blumenkohl nach polnischer Art
Schoggi Eclair

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Müscheli
Glasierte Karotten
Heidelbeer - Muffin

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Minestrone
Kichererbseneintopf
Schoggi Eclair

Diabetiker Menu

Minestrone
Rindsgeschnetzeltes
Müscheli
Glasierte Karotten
Ananasjoghurtcreme

ABEND

Vollkost Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Leichtes Menu

Suppe Bauernart, Himbeersauce
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart, Himbeersauce
Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, Quarkauflauf mit Beeren
Himbeersauce, Pfirsichkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Zucchetticremesuppe
Gebratene Pouletbrust an Thymiansauce
Gemüserisoni
Marmorcake

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Kalbsragout
Kartoffelnocken
Romanesco
Joghurtcreme mit Brombeeren

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Dinki - Geschnetzeltes Zürcher Art
Kartoffelnocken
Romanesco
Marmorcake

Diabetiker Menu

Zucchetticremesuppe
Kalbsragout
Kartoffelnocken
Romanesco
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Tomatensauce mit Gemüse, Kartoffelgaletten

Leichtes Menu

Schinkenteller garniert
Brötli

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Tomatensauce mit Gemüse, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Schinkenteller garniert, Brötli

Freitag, 06. März

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Griesspfluten
Kohlraben
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Lauchcreme Sauce
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat
Zitronencreme

ABEND

Vollkost Menu

Gekochter Randensalat
Pizokel Puschlaver Art

Leichtes Menu

Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Gekochter Randensalat
Pizokel Puschlaver Art

Diabetiker Menu

Andalusischer Couscoussalat
Wochenbrot, Zwetschgenkompott

Samstag, 07. März

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Lammvindaloo (B)
Biryani Reis
Saisonsalat
Pfirsich Melba

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Herzoginkartoffeln, Fenchel
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Vietnamesisches Tofuragout
Biryani Reis
Fenchel
Pfirsich Melba

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pouletspiessli
Balsamicosauce
Herzoginkartoffeln, Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Champignoncremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

Leichtes Menu

Nüsslersalat
Vollkornravioli mit Gemüse, Basilikumsauce

Vegetarisches Menu

Champignoncremesuppe
Apfelstrudel, Vanillesauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Spaghetti
Basilikumsauce, Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Berner Safranbraten
Kartoffelpüree
Glasierte Karotten
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Rindsragout
Nüdeli
Erbsen
Schoggiköpfli

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Pilzsauce
Geriebener Käse
Nüdeli, Glasierte Karotten
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Rindsragout
Nüdeli
Glasierte Karotten
Marmorcake

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Gemüsesauce

Leichtes Menu

Pariserbrot
Bananenjoghurt

Vegetarisches Menu

Pariserbrot
Bananenjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Fitbrot
Birchermus

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
Birchermuesli
Buttergipfeli
Aufschnitt
Picknick-Ei

À LA CARTE ANGEBOT Für alle

MITTAG

Vorspeisen

Bouillon
Creme- oder Haferschleimsuppe
Saisonsalat
Gemischter Salat

Hauptgangkomponenten

Kalbsbratwurst ohne Schweinefleisch
Geschnetzelttes 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 mit Pfeffersauce
Gebratenes Zanderfilet
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