

MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 30.11.26 - SONNTAG, 06.12.26

spitallimmattal

Montag, 30. November

MITTAG

Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Mohnschupfnudeln
Broccoli
Mangowürfeli

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweinssaltimbocca an Bratensauce
Pilawreis
Gedämpfte Tomate
Aprikosenkompott

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Passierte Gemüsesuppe
Taleggio-Kräuter Cappelletti
Tomatensauce mit Gemüse
Mangowürfeli

Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Mohnschupfnudeln
Broccoli
Orange

ABEND

Vollkost Menu
Empanadas (Vegetarisch) mit Ajvarsauce

Leichtes Menu
Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Vegetarisches Menu
Kopfsalat
Gemüseragout, Kartoffelgaletten

Diabetiker Menu
Kopfsalat, Gemüseragout
Kartoffelgaletten, Apfel

Dienstag, 01. Dezember

MITTAG

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

Leichtes Menu
Bouillon mit Fideli
Gebratene Goldbrasse
Dillsauce, Salzkartoffeln
Safranschwarzwurzeln
Sablè

Vegetarisches Menu
Erbsenpüreesuppe
Quornstroganow
Parfumreis
Broccoli
Quarkcreme mit Äpfeln

Diabetiker Menu
Erbsenpüreesuppe
Gebratene Goldbrasse
Dillsauce, Salzkartoffeln
Safranschwarzwurzeln
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu
Käseteller
Geschwellte

Leichtes Menu
Kaiserschmarren
Zwetschgen Kompott

Vegetarisches Menu
Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu
Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Birne

Mittwoch, 02. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu
Gemüsesuppe dörfliche Art
Rippli vom Hals, Senf
Schnittlauchkartoffeln
Dörrbohnen
Haselnussmakrönli

Leichtes Menu
Blumenkohlcremesuppe
Rindsschmorbraten an Bratensauce
Griessnocken
Kohlraben à la crème
Moccacreme

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Champignon-Lauch-Lasagne
Haselnussmakrönli

Diabetiker Menu
Gemüsesuppe dörfliche Art
Rindsschmorbraten an Bratensauce
Griessnocken
Kohlraben à la crème
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Kichererbseneintopf

Leichtes Menu
Trutenteller garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Kichererbseneintopf

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Grahambrot
Kichererbseneintopf, Zwetschgenkompott

Donnerstag, 03. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu
Pastinakenpüreesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Madeirasauce
Tomatennudeln
Blumenkohl
Früchteroulade

Leichtes Menu
Bouillon mit Tomaten & Reis
Schweinsgeschnetzeltes
Kürbis-Kartoffelpüree
Vanille Diplomat

Vegetarisches Menu
Pastinakenpüreesuppe
Sellerie mit Blattspinat überbacken
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Tomatennudeln
Früchteroulade

Diabetiker Menu
Pastinakenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Kürbis-Kartoffelpüree
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Röstigratin

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe
Reisköpfli mit Früchten, Himbeersauce

Diabetiker Menu
Gemischter Salat
Röstigratin mit Tomaten, Apfelmus

Freitag, 04. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Fideli
Paniertes Dorschfilet
Quarkmayonnaise
Wildreis, Lattich
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu
Kürbiscremesuppe
Pouletschenkelragout
Teigwaren
Selleriegemüse
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Ravioli mit Käse
Pestosauce
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu
Bouillon mit Fideli
Pouletschenkelragout
Teigwaren
Selleriegemüse
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu
Aprikosenkuchen
Heidelbeerkuchen

Leichtes Menu
Saisonsalat, Saucenkartoffeln
Hausgemachter Tofuburger

Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Saucenkartoffeln
Hausgemachter Tofuburger

Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Tomatensauce
Hausgemachter Tofuburger, Peterlikartoffeln
Orange

Samstag, 05. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu
Champignoncremesuppe
Zitronen-Kaninchen-Ragout
Dinkelteigwaren
Kohlraben
Charlotte Royale

Leichtes Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbsbrustschnitte an Thymiansauce
Risotto
Fenchel
Schoggicake

Vegetarisches Menu
Champignoncremesuppe
Gemüsemuffins mit Curry Dip
Kohlraben
Charlotte Royale

Diabetiker Menu
Champignoncremesuppe
Kalbsbrustschnitte an Thymiansauce
Risotto
Fenchel
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu
Gemischter Salat
Gemüserisotto

Leichtes Menu
Saisonsalat, Petersiliensauce
Angolotti mit Artischockenfüllung

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto, Kiwi

Sonntag, 06. Dezember

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsnierstück an 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
Saisonsalat
Spaghetti, Tomatensauce

Leichtes Menu
Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu
Hausgemachte Wegge
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu
Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
Birchermus

À LA CARTE ANGEBOT

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
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
Rindsfilet Mignons mit Rotweinsauce
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.

Brotdeklaration

Alle unser Brot, die Backwaren und das Feingebäck stammen aus der Schweiz und der EU.
Ausnahmen:

Naanbrot	Grossbritannien
Laugenbrötchen-Sandwich	Lichtenstein/Schweiz

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausser den folgenden Ausnahmen von der Schweiz:

Ente:	Ungarn
Lamm:	Neuseeland, Australien, Schweiz
Hirsch/Reh:	Europäische Union
Kaninchen:	Ungarn
Trutenfleisch:	Frankreich, Ungarn
Salami:	Italien, Schweiz

Fischdeklaration

Pangasius:	Vietnam/Zucht
Buntbarsch:	Indonesien/Zucht
Zander:	Estland/Zucht
Lachs frisch oder geräuchert:	Norwegen, Vereinigtes Königsreich/Zucht
Forelle weiss:	Italien, Türkei/Zucht
Lachsforelle:	Italien, Frankreich/Zucht
Wolfsbarsch:	Griechenland/Zucht
Goldbrassen:	Türkei/Zucht
Black Tiger Crevetten:	Vietnam/Zucht
Cocktailcrevetten:	Norwegen, Dänemark, Vietnam/Zucht
Sea food:	Vietnam, Thailand/Zucht
Hecht:	Russland/Binnenfischerei
Seelachs:	Alaska/Wildfang
Wels:	Deutschland/Zucht