MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 04.03.24 - SONNTAG, 10.03.24

spitallimmattal

Montag, 04. März

MITTAG

Vollkost Menu
Kürbiscremesuppe
Souvlaki vom Schwein dazu Tzatziki
Gemüsebulgur
Saisonsalat
Birne

Leichtes Menu
Bouillon mit Flädli
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree dazu Broccoli
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Flädli
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree dazu Broccoli
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu
Kürbiscremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Thymiansauce
Kartoffelpüree dazu Broccoli
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu
Gratinierte Kartoffelnocken
Eisbergsalat

Leichtes Menu
Wurstsalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken, Birnenkompott

Diabetiker Menu
Gemischter Salat
Gratinierte Kartoffelnocken, Mandarine

Dienstag, 05. März

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Linsen
Flank Steak vom Rind an Pfeffersauce
Ofenkartoffeln
Buntes Mischgemüse
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu
Spargelcremesuppe
Leicht gebratenes Forellenfilet an Kräutersauce
Pilawreis
Erbsen
Apfel-Blechkuchen

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Linsen
Gemüse-Bällchen dazu Currysauce
Pilawreis
Gemischter Salat
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu
Bouillon mit Linsen
Leicht gebratenes Forellenfilet an Kräutersauce
Pilawreis
Erbsen
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu
Tomatencremesuppe, Aprikosen & Zwetschgen
Knödel dazu Vanillesauce und Kirschenkompott

Leichtes Menu
Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Diabetiker Menu
Saisonsalat dazu ein Brötli
Griessauflauf pikant, Pflaume

Mittwoch, 06. März

MITTAG

Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Schweins Cordon bleu
Country Cuts
Blattspinat
Schoggi-Orangencake

Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Kräuter - Couscous
Tomate
Apfelcreme

Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe
Taleggio-Kräuter Cappelletti
Peperoni-Rahm-Sauce
Schoggi-Orangencake

Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch
Kräuter - Couscous
Tomate
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu
Teigwarensalat
Wochenbrot

Leichtes Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu
Saisonsalat
Gemüserisotto, Kirschenkompott

Donnerstag, 07. März

MITTAG

Vollkost Menu
Gerstensuppe
Kalbsgeschnetzeltes mit Peperoni & Champignon
Teigwaren
Broccoli
Vanillecreme

Leichtes Menu
Geflügelcremesuppe
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken dazu Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu
Gerstensuppe
Pilzragout
Pastetli
Broccoli
Vanillecreme

Diabetiker Menu
Gerstensuppe
Leicht gebratenes Schweinshuftschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken dazu Selleriegemüse
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu
Gemischter Salat
Toast Hawaii

Leichtes Menu
Rauchfleischteller garniert
Wochenbrot

Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Teigwarengratin

Diabetiker Menu
Gemischter Salat
Teigwarengratin, Orange

Freitag, 08. März

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Paniertes Dorschfilet an Remouladensauce
Salzkartoffeln
Krautstiel a la creme
Eclair mit Moccacreme

Leichtes Menu
Maiscremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Safrannudeln
Blumenkohl
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gemüserisoni mit Quorn
Saisonsalat
Eclair mit Moccacreme

Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Safrannudeln
Blumenkohl
Spitzbuben

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat, Panierter Camembert
Bulgur dazu Tomatensauce

Leichtes Menu
Zucchetticremesuppe
Apfel- und Aprikosenkuchen

Vegetarisches Menu
Zucchetticremesuppe
Apfel- und Aprikosenkuchen

Diabetiker Menu
Zucchetticremesuppe
Früchtekuchen

Samstag, 09. März

MITTAG

Vollkost Menu
Gelberbsenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes-Süss-Sauer-Sauce
Parfumreis
Broccoli
Vogelnestli

Leichtes Menu
Suppe Pflanzerart
Leicht gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Ofenkartoffeln
Karotten mit Kräutern
Schoggiköpfli

Vegetarisches Menu
Gelberbsenpüreesuppe
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnentopf
Vogelnestli

Diabetiker Menu
Gelberbsenpüreesuppe
Schweinsgeschnetzeltes -Süss-Sauer-Sauce
Parfumreis
Broccoli
Orange

ABEND

Vollkost Menu
Gekochter Randensalat
Heisser Fleischkäse dazu Saucenkartoffeln

Leichtes Menu
Griechischer Salat dazu Ruchbrot
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu
Gekochter Randensalat, Ruchbrot, Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen, Pfirsichkompott

Diabetiker Menu
Gekochter Randensalat, Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen, Apfel

Sonntag, 10. März

MITTAG

Vollkost Menu
Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Zucchetti
Schoggimousse

Leichtes Menu
Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Polenta
Erbsen
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu
Bouillon mit Tomaten
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Gemischter Salat
Schoggimousse

Diabetiker Menu
Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Zucchetti
Joghurt mit Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu
Saisonsalat
Cuorelli-Ravioli Ratatouille mit Cremesauce

Leichtes Menu
Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu
Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu
Suppe Bauernart
Birchermus (halbe Portion) dazu Fitbrot

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 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
Entenbrust an Orangensauce
Lachsfilet mit Kräuterbutter
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