



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 05.05.25 - SONNTAG, 11.05.25

spitalimmattal 

Montag, 05. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
Rösti
Broccoli
Birne

Leichtes Menu

Bündner Gerstensuppe
Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Tomatennudeln
Zucchini
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bündner Gerstensuppe
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnenpf
Birne

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Tomatennudeln
Zucchini
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Panierter Camembert
Schnittlauch Quark, Kümmelkartoffeln

Leichtes Menu

Rauchfleischsteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Panierter Camembert
Schnittlauch Quark, Kümmelkartoffeln

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Rauchfleischsteller garniert
Ruchbrot, Grapefruitschnitzli

Dienstag, 06. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Hausfrauenart
Wiener Kalbsrahmgulasch
Spätzli
Buntes Mischgemüse
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Gefülltes pochiertes Schollenfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Blattspinat
Vanille-Cookies

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Suppe Hausfrauenart
Grünes Thai-Curry mit Tofu
Parfumreis
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Diabetiker Menu

Suppe Hausfrauenart
Gefülltes pochiertes Schollenfilet
Dillsauce
Salzkartoffeln, Blattspinat
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Tomatensauce

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Karottencremesuppe
Götterspeise mit Früchten, Birnenkompott

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Spaghetti
Tomatensauce, Mangowürfel

Mittwoch, 07. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Kartoffelcremesuppe
Schweinsbraten an Madeirasauce
Polenta
Gegrillter Gemüsemix
Zwetschgenmandelkuchen

Leichtes Menu

Bouillon mit Reis
Weisses Kalbsragout
Pilawreis
Karotten mit Kräutern
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Kartoffelcremesuppe
Zucchini-Küchlein mit Feta
Petersiliensauce
Pilawreis, Karotten mit Kräutern
Zwetschgenmandelkuchen

Diabetiker Menu

Kartoffelcremesuppe
Weisses Kalbsragout
Pilawreis
Gegrillter Gemüsemix
Süssmostcreme

ABEND

Vollkost Menu

Wurstsalat
Grahambrot

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Teigwarenauflauf

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Teigwarenauflauf
Birnenkompott

Donnerstag, 08. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeln
Trutenpiccata Milanese
Tomatensauce
Goldzöpfli, Bohnen
Himbeercreme

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Broccoli
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsewürfeln
Bärlauchrisotto mit Tomaten
Himbeercreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeln
Schweinsgeschnetzeltes
Goldzöpfli
Broccoli
Melone

ABEND

Vollkost Menu

Sellerie-Salat, Wochenbrot
Rauchfischsteller

Leichtes Menu

Saisonsalat, Gemüse-Ragout
Polenta

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Gemüse-Ragout
Polenta

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Gemüse-Ragout
Polenta, Zwetschgenkompott

Freitag, 09. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

St. Galler Brotsuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Salzkartoffeln
Zucchini
Meringues mit Rahm

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Schaschlik (Lamm/Poulet)
Rosmarinsauce
Kartoffelnocken, Kräutertomate
Schoggiköpfl

Vegetarisches Menu

St. Galler Brotsuppe
Linsenbrätling
Joghurt-Kräuter Dip
Salzkartoffeln, Kefen
Meringues mit Rahm

Diabetiker Menu

St. Galler Brotsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Salzkartoffeln
Zucchini
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat, Kräuterquark
Empanadas mit Rindfleisch und Gemüse

Leichtes Menu

Erbsenpüreesuppe
Aprikosen-Brot-Auflauf, Heidelbeerkompott

Vegetarisches Menu

Erbsenpüreesuppe
Aprikosen-Brot-Auflauf, Heidelbeerkompott

Diabetiker Menu

Minestrone
Apfelrösti mit Vollkornbrot, Vanillesauce

Samstag, 10. Mai

MITTAG

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe
Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce
Couscous
Selleriegemüse
Pfirsich Melba

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Kaninchenragout
Schupfnudeln
Blumenkohl
Zitronencake

Vegetarisches Menu

Zucchetticremesuppe
Capuns
Pfirsich Melba

Diabetiker Menu

Zucchetticremesuppe
Kaninchenragout
Couscous
Selleriegemüse
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin

Leichtes Menu

Siedfleischsalat garniert
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Zucchettirisotto mit Tomaten

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Kürbisrisotto mit Pfefferboursin, Ananas

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Eierstich
Pouletbrust mit Peperoni & Gorgonzola
Kalbsjus
Bratkartoffeln, Orangenspinat
Früchteroulade

Leichtes Menu

Spargelcremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Griesspfuten
Kefen
Creme Harlequin

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Eierstich
Tofuschnitzel
Kräutersauce
Bratkartoffeln, Orangenspinat
Früchteroulade

Diabetiker Menu

Bouillon mit Eierstich
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Bratkartoffeln
Orangenspinat
Sablé

ABEND

Vollkost Menu

Hausgemachte Wegge
Birchermusjoghurt

Leichtes Menu

Saisonsalat, Basilikumsauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Wegge
Birchermusjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, 4-Kornbrot
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
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
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce
Gebratenes Wolfsbarschfilet
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