



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 30.12.24 - SONNTAG, 05.01.25

spitalimmattal 

## Montag, 30. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Salsiccia mit Senf  
Safranrisotto  
Gegrillter Gemüsemix  
Orange

#### **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Rahmsauce  
Teigwaren, Broccoli  
Birne

#### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Passierte Gemüsesuppe  
Moussaka (Vegi)  
Orange

#### **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Rahmsauce  
Teigwaren  
Ananaskompott

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Kürbiscremesuppe, Griessköppli 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, 31. Dezember

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Bouillon mit Einlage  
Massaman Curry mit Poulet  
Parfumreis  
Chinakohlgemüse  
Marmorcake

#### **Leichtes Menu**

Griesssuppe  
Pochierte Lachsschnitte mit Kräutersauce  
Salzkartoffeln  
Kefen  
Vanillecreme

#### **Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Einlage  
Kräuteromelette  
Karotten-Sauerrahm-Sauce  
Teigwaren, Tomate  
Marmorcake

#### **Diabetiker Menu**

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

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Saisonsalat  
Röstigratin

#### **Leichtes Menu**

Suppe Bauernart  
Götterspeise mit Früchten

#### **Vegetarisches Menu**

Suppe Bauernart  
Götterspeise mit Früchten

#### **Diabetiker Menu**

Suppe Bauernart  
Götterspeise mit Himbeeren

## Mittwoch, 01. Januar

## Donnerstag, 02. Januar

### 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-Orangecake

#### **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  
Zwetschgen Kompott

#### **Leichtes Menu**

Thonsalat garniert  
Grahambrot

#### **Vegetarisches Menu**

Teigwarenauflauf mit Gemüse  
Zwetschgen Kompott

#### **Diabetiker Menu**

Saisonsalat, Teigwarenauflauf mit Gemüse  
Zwetschgenkompott

## Freitag, 03. Januar

### 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  
Schoggi-creme

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Fenchelsalat mit Rosinen  
Pilzrisotto

#### **Leichtes Menu**

Saisonsalat  
Auberginengratin mit Bulgur

#### **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat, Pilzrisotto  
Mangowürfeli

#### **Diabetiker Menu**

Saisonsalat, Auberginenauflauf mit Bulgur  
Kiwi

## Samstag, 04. Januar

### MITTAG

---

#### **Vollkost Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Kalbsbrustschnitte an Rosmarinsauce  
Teigwaren  
Zucchetti  
Rüeblicake

#### **Leichtes Menu**

Klare Gemüsesuppe  
Schweinsschulterbraten mit Senfsauce  
Kräuter - Couscous  
Gedämpfte Karotten  
Fruchtsalat

#### **Vegetarisches Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Quinoabrätlinge  
Kräutersauce  
Zucchetti  
Rüeblicake

#### **Diabetiker Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Kalbsbrustschnitte an Rosmarinsauce  
Kräuter - Couscous  
Zucchetti  
Apfel

### ABEND

---

#### **Vollkost Menu**

Minestrone, Rumänischer 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 mit Pestosauce

### Leichtes Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli  
Aprikosenjoghurt

### Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli  
Aprikosenjoghurt

### Diabetiker Menu

Minestrone  
Birchermus (halbe Portion), Ruchbrot

## MORGEN

---

### Getränke

Kaffee  
Milch  
Ovomaltine, Schokolade  
Tee

### Backwaren

Ruch- und/oder Grahambrot  
Weggli  
Buttergipfeli  
Knäckebröt  
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  
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  
Gebratenes Kalbsfilet an Currysauce  
Wolfsbarsch nach Luzerner Art  
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