



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, Auberginenaufbau 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 Apfelaufbau
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