

MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 02.11.26 - SONNTAG, 08.11.26

spitallimmattal

# Montag, 02. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Passierte Gemüsesuppe
Pariserschnitzel mit Schweinefleisch
Bratensauce
Spiralnudeln, Erbsen
Trauben

### Leichtes Menu
Passierte Gemüsesuppe
Pouletschenkelragout
Ofenkartoffeln
Fenchel
Mandarine

### Vegetarisches Menu
Passierte Gemüsesuppe
Falafel
Joghurt-Kräuter Dip
Gemüseragout
Trauben

### Diabetiker Menu
Passierte Gemüsesuppe
Pouletschenkelragout
Ofenkartoffeln
Fenchel
Apfelcreme

## ABEND

### Vollkost Menu
Champignoncremesuppe, Griessköpfli
garniert mit Früchten, Mangosauce
Birnenkompott

### Leichtes Menu
Zuckerhutsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

### Vegetarisches Menu
Zuckerhutsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

### Diabetiker Menu
Gemischter Salat, Tomatensauce
Kartoffelnocken, Birnenkompott

# Dienstag, 03. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Zucchetticremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Steinpilzpolenta
Broccoli
Getränkter Zitronencake

### Leichtes Menu
Griesssuppe
Pochiertes Dorschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Kefen
Vanillecreme

### Vegetarisches Menu
Zucchetticremesuppe
Kräuteromelette
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Pilawreis, Broccoli
Getränkter Zitronencake

### Diabetiker Menu
Zucchetticremesuppe
Pochiertes Dorschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Kefen
Joghurt mit Brombeeren

## ABEND

### Vollkost Menu
Quornbolognese, Spaghetti
Zwetschgen Kompott

### Leichtes Menu
Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

### Vegetarisches Menu
Suppe Bauernart
Götterspeise mit Früchten

### Diabetiker Menu
Suppe Bauernart
Götterspeise mit Himbeeren

# Mittwoch, 04. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Klare Gemüsesuppe
Geräuchter und gesalzener Speck
Senf, Salzkartoffeln
Dörrbohnen
Caramelcreme

### Leichtes Menu
Tomatencremesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Spätzli, Safranschwarzwurzeln
Schoggicake

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Klare Gemüsesuppe
Kürbisgulasch
Spätzli
Caramelcreme

### Diabetiker Menu
Klare Gemüsesuppe
Leicht gebratene Pouletbrust
Orangensauce
Spätzli, Safranschwarzwurzeln
Sablé

## ABEND

### Vollkost Menu
Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

### Leichtes Menu
Käseteller
Geschwellte

### Vegetarisches Menu
Eisbergsalat
Frühlingsrolle, Süss-Sauer-Sauce

### Diabetiker Menu
Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Orangensalat mit Minzen

# Donnerstag, 05. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Hausgemachte Lasagne (Rind)
Rüeblikuchen

### Leichtes Menu
Getreidecremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Quarkcreme mit Himbeeren

### Vegetarisches Menu
Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Börek mit Käse und Gemüse
Tomatensauce
Rüeblikuchen

### Diabetiker Menu
Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Herzoginkartoffeln
Romanesco
Fruchtsalat

## ABEND

### Vollkost Menu
Saisonsalat
Röstigratin

### Leichtes Menu
Thonsalat garniert
Grahambrot

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Röstigratin

### Diabetiker Menu
Thonsalat garniert
Grahambrot

# Freitag, 06. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Karottencremesuppe
Zander im Bierteig
Tatarensauce
Schnittlauchkartoffeln, Tomate
Marroni-Apfel-Creme

### Leichtes Menu
Bouillon mit Flädli
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Butterbögli

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat
Karottencremesuppe
Grünes Thai-Curry mit Tofu
Parfumreis
Marroni-Apfel-Creme

### Diabetiker Menu
Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Teigwaren
Blattspinat
Schoggicreme

## ABEND

### Vollkost Menu
Trutenteller garniert
Wochenbrot

### Leichtes Menu
Saisonsalat
Auberginengratin mit Bulgur

### Vegetarisches Menu
Saisonsalat, Auberginenauflauf mit Bulgur
Ananasstückli

### Diabetiker Menu
Saisonsalat, Auberginenauflauf mit Bulgur
Kiwi

# Samstag, 07. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Blumenkohlcremesuppe
Kalbsragout
Risotto
Zucchetti
Birnenkompott

### Leichtes Menu
Klare Gemüsesuppe
Schweinsschulterbraten
Senfsauce
Kräuter-Couscous, Gedämpfte Karotten
Fruchtsalat

### Vegetarisches Menu
Blumenkohlcremesuppe
Quinoabrätlinge
Kräutersauce
Risotto, Zucchetti
Birnenkompott

### Diabetiker Menu
Blumenkohlcremesuppe
Schweinsschulterbraten
Senfsauce
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
Brombeerkompott

# Sonntag, 08. November

## MITTAG

### Vollkost Menu
Bouillon mit Fideli
Gebratenes Rumpsteak an Rotweinsauce
Kartoffelkroketten
Knackerbsen
Himbeersahneschnitte

### Leichtes Menu
Erbsenpüreesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Tomatennudeln
Blumenkohl
Spitzbueb

### Vegetarisches Menu
Bouillon mit Fideli
Quornschnitzel
Orangensauce mit Granatapfelkernen
Kartoffelkroketten, Knackerbsen
Himbeersahneschnitte

### Diabetiker Menu
Bouillon mit Fideli
Trutenbraten an Estragonsauce
Tomatennudeln
Knackerbsen
Mozarttorte

## ABEND

### Vollkost Menu
Saisonsalat
Spaghetti, Pestosauce

### Leichtes Menu
Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Aprikosenjoghurt

### Vegetarisches Menu
Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Aprikosenjoghurt

### Diabetiker Menu
Minestrone, Ruchbrot
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
Hirsch Entrecôte an Wacholdersauce
Gebratene Lachsschnitte
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 |