



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 31.08.26 - SONNTAG, 06.09.26

spitalimmattal 

Montag, 31. August

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Pouletspiessli
Erdnussauce
Parfumreis, Romanesco
Wassermelone

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Schweinsschulterbraten an Thymiansauce
Kartoffelpüree
Kohlraben
Ananaskompott

Vegetarisches Menu

Tomatencremesuppe
Dinkigeschnetzelt
Parfumreis
Romanesco
Wassermelone

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Pouletspiessli an braune Sauce
Parfumreis
Romanesco
Pfirsich

ABEND

Vollkost Menu

Antipastiteller Vegetarisch

Leichtes Menu

Saisonsalat, Spinatcremesuppe
Griessauflauf pikant

Vegetarisches Menu

Antipastiteller Vegetarisch

Diabetiker Menu

Antipastiteller Vegetarisch
Wochenbrot, Orange

Dienstag, 01. September

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinspfeffersteak an Bratensauce
Kartoffelgratin
Blattspinat
Getränkter Zitronen-Muffin

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce, Kurkumareis
Dillgurken
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Passierte Gemüsesuppe
Empanadas mit Gemüse
Pikante kalte Tomatensalsa
Getränkter Zitronen-Muffin

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce, Kurkumareis
Dillgurken
Moccacreme

ABEND

Vollkost Menu

Minestrone
Topfenpalatschinken, Vanillesauce

Leichtes Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Schweizer Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Schweizer Käseteller
Geschwellte, Aprikosenkompott

Mittwoch, 02. September Donnerstag, 03. September

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Blumenkohlcremesuppe
Rindfleisch Szechuan
Glasnudeln
Mangomousse

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Kalbspojarski an Bratensauce
Polenta
Gedämpfte Tomate
Schoggicake

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Blumenkohlcremesuppe
Gemüselasagne
Mangomousse

Diabetiker Menu

Blumenkohlcremesuppe
Kalbspojarski an Bratensauce
Polenta
Gedämpfte Tomate
Marmorcake

ABEND

Vollkost Menu

Kartoffelsalat Primavera mit Landrauchschinken
Aprikosenkompott

Leichtes Menu

Saisonsalat
Vollkornravioli mit Gemüse, Tomatensauce

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Vollkornravioli mit Gemüse, Tomatensauce

Diabetiker Menu

Salatteller mit Hüttenkäse
Gemüsepureesuppe, Brötli

MITTAG

Vollkost Menu

Erbsenpureesuppe
Fleischkäse Cordon bleu
Country Cuts
Buntes Mischgemüse
Aprikosenstreusel

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Kräuter-Couscous
Fenchel
Joghurt-Terrine mit Fruchtsauce

Vegetarisches Menu

Erbsenpureesuppe
Haferflockenbratlinge
Curry Dip
Buntes Mischgemüse
Aprikosenstreusel

Diabetiker Menu

Erbsenpureesuppe
Trutenbraten an Estragonsauce
Kräuter-Couscous
Fenchel
Schoggicreme

ABEND

Vollkost Menu

Grüner Salat
Spargelrisotto mit Tomaten

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Rhabarberkuchen, Apfelkuchen

Vegetarisches Menu

Grüner Salat
Spargelrisotto mit Tomaten

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Früchtekuchen, Himbeeren

Freitag, 04. September

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Bouillon mit Ei
Gebratene Lachsschnitte
Linsenallerlei mit Balsamico
Ananascreme

Leichtes Menu

Kartoffelcremesuppe
Kalbsgehacktes
Hörnli
Zucchini
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Ei
Mit Gemüse gefüllter Pfannkuchen
Pestosauce
Ananascreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Ei
Kalbsgehacktes
Hörnli
Zucchini
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Kalbfleischsülzli garniert

Leichtes Menu

Dampfnudeln
Vanillesauce, Heidelbeerkompott

Vegetarisches Menu

Dampfnudeln
Vanillesauce, Heidelbeerkompott

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Ruchbrot
Kalbfleischsülzli, Fruchtcocktail

Samstag, 05. September

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Bauernart
Geschnetztes Pouletfleisch an Rahmsauce
Trockenreis
Broccoli
Gedeckter Apfelkuchen

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Schweinsnierstück an Thymiansauce
Ebly
Lattich
Creme Harlequin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Suppe Bauernart
Teigwarengratin
Gedeckter Apfelkuchen

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart
Geschnetztes Pouletfleisch an Rahmsauce
Trockenreis
Broccoli
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Griechischer Salat
Cremesuppe

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Spaghetti, Gemüsesauce

Vegetarisches Menu

Griechischer Salat
Wochenbrot

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Spaghetti
Gemüsesauce, Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Kalbsschnitzel
Pilzsauce
Nüdeli, Karotten mit Kräutern
Schoggiköpfl

Leichtes Menu

Bouillon mit Tapioka & Gemüse
Lammragout
Ofenkartoffeln
Blumenkohl
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Hafercremesuppe
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Schoggiköpfl

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Kalbsschnitzel
Pilzsauce
Nüdeli, Karotten mit Kräutern
Vanillecreme

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Pikante kalte Tomatensalsa
Kartoffelkroketten gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Leichtes Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Himbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Hausgemachtes Kartoffelbrötli
Himbeerjoghurt

Diabetiker Menu

Ratatouillepüreesuppe, Brötli
Birchermus

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
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
Kalbfleisch Cordon Bleu
Leicht gebratenes Forellenfilet
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 Königreich/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