



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 02.02.26 - SONNTAG, 08.02.26

spitalimmattal 

Montag, 02. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Brüsseler Salat
Erbsenpüreesuppe
Poulet-Tajine mit Dörraprikosen
Gemüsebulgur
Birne

Leichtes Menu

Bouillon mit Flädli
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Safranschwarzwurzeln
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Flädli
Omelette
Tomatensauce, Teigwaren
Zucchini
Birne

Diabetiker Menu

Erbsenpüreesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Kartoffelpüree
Safranschwarzwurzeln
Pflaume

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat, Kartoffelreibeküchlein
Sauerrahm mit Rauchlachsstreifen

Leichtes Menu

Wurstsalat

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Kartoffelreibeküchlein, Kräuterquark

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Maispizza
Mandarine

Dienstag, 03. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Hausgemachter Wildhackbraten
Wachholderrahmsauce
Schupfnudeln, Buntes Mischgemüse
Passionsfruchtcreme

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Erbsen
Waldbeeren Blechkuchen

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Frühlingsrolle
Süss-Sauer-Sauce
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Pochiertes Buntbarschfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Erbsen
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu

Zucchetticremesuppe, Aprikosen & Zwetschen
Knödel, Vanillesauce, Kirschenkompott

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Andalusischer Couscoussalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Andalusischer Couscoussalat

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Brötli
Griessauflauf pikant, Kiwi

Mittwoch, 04. Februar

Donnerstag, 05. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweins Cordon bleu
Country Cuts
Blattspinat
Marmorcake

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe-
Trutenbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Tomate
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Kürbistortelli
Peperoni-Rahm-Sauce
Marmorcake

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Trutenbraten an Thymiansauce
Spinatnudeln
Tomate
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat ,Teigwarensalat

Leichtes Menu

Saisonsalat, Gemüserisotto

Vegetarisches Menu

Saisonsalat Gemüserisotto

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Gemüserisotto
Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Gerstensuppe
Kalbsragout an Pfefferboursinsauce
Kürbisrisotto
Broccoli
Bananenschaum

Leichtes Menu

Minestrone
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Selleriegemüse
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Gerstensuppe
Pilzragout
Pastelli
Broccoli
Bananenschaum

Diabetiker Menu

Gerstensuppe
Leicht gebratenes Schweinshufschnitzel
Braune Sauce
Kartoffelnocken, Selleriegemüse
Frisches Obst

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Toast Hawaii

Leichtes Menu

Saisonsalat, Bunter Linsensalat

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Bunter Linsensalat

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Bunter Linsensalat
Pfirsichkompott

Freitag, 06. Februar

Samstag, 07. Februar

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Lachsschnitte
Dijon Senfsauce
Schnittlauchkartoffeln, Lattich
Eclair mit Moccacreme

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Ebly
Blumenkohl
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Capuns
Eclair mit Moccacreme

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinsauce
Ebly
Blumenkohl
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Kräutersauce
Brüsseler im Rauchfleischmantel, Pilawreis

Leichtes Menu

Käseteller
Geschwellte

Vegetarisches Menu

Käseteller
Geschwellte

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Kräutersauce
Brüsseler im Rauchfleischmantel, Pilawreis
Pfirsichkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Bohnen
Vogelnestli

Leichtes Menu

Suppe Pflanzerart
Leicht gebratene Pouletbrust
Estragonsauce
Ofenkartoffeln, Karotten mit Kräutern
Schoggiköpfl

Vegetarisches Menu

Karottencremesuppe
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnentopf
Vogelnestli

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Schweinsragout
Teigwaren
Bohnen
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen

Leichtes Menu

Heisser Fleischkäse, Feine Saucenkartoffeln
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Quinoa-Salat mit Fenchel und Granatapfelkernen
Gekochter Randensalat, Birne

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet
Kräuterjus
Kartoffelgratin, Zucchini
Schoggimousse

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Griesspfluten
Kräutertomate
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Tomaten
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Schoggimousse

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten
Gebratenes Lammfilet
Kräuterjus
Kartoffelgratin, Zucchini
Joghurt mit Himbeeren

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Cuorelli-Ravioli Ratatouille, Cremesauce

Leichtes Menu

Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Laugenbrezel
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Suppe Bauernart, Fitbrot
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
Birchermuesli
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
Kalbsfilet an Zitronensauce
Gebratener Wolfsbarsch
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