



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 12.01.26 - SONNTAG, 18.01.26

spitalimmattal 

Montag, 12. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Kartoffelcremesuppe
Wiener Kalbsrahmgulasch
Spiralnudeln
Broccoli
Pfirsichkompott

Leichtes Menu

Klare Gemüsesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Orangensauce
Risotto, Pastinakengemüse
Ananasstückli

Vegetarisches Menu

Klare Gemüsesuppe
Panierter Camembert
Tomatensauce, Spiralnudeln
Kefen
Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Kartoffelcremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Orangensauce
Spiralnudeln, Kefen
Ananasjoghurtcreme

ABEND

Vollkost Menu

Champignoncremesuppe
Aprikosen-Brot-Auflauf, Zwetschgen Kompott

Leichtes Menu

Schinkenteller garniert
Brötli

Vegetarisches Menu

Aprikosen-Brot-Auflauf
Zwetschgen Kompott

Diabetiker Menu

Schinkenteller garniert, Brötli
Zwetschgenkompott

Dienstag, 13. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Marronisuppe
Rindssauerbraten
Polenta
Rotkraut
Savarin mit Früchten

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Gefülltes pochiertes Schollenfilet
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Vanillecreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Marronisuppe
Auberginengratin mit Bulgur
Savarin mit Früchten

Diabetiker Menu

Marronisuppe
Gefülltes pochiertes Schollenfilet
Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kefen
Blaubeercreme

ABEND

Vollkost Menu

Thonsalat „Nizza“
Wochenbrot

Leichtes Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Gemüselasagne

Diabetiker Menu

Eisbergsalat, Gemüselasagne
Mangowürfel

Mittwoch, 14. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Minestrone
Hausgemachter Hackbraten
Pikante Sauce
Kartoffelkroketten, Bohnen
Schoggi Eclair

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Rindsragout
Bulgur
Ofenkürbis
Getränkter Zitronen-Muffin

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Minestrone
Grünes Thai-Curry mit Tofu
Parfumreis
Schoggi Eclair

Diabetiker Menu

Minestrone
Rindsragout
Bulgur
Ofenkürbis
Kiwi

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Pilzrisotto

Leichtes Menu

Eisbergsalat, Trutenteller garniert
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Pilzrisotto

Diabetiker Menu

Gurkencremesuppe, Pilzrisotto
Pfirsichkompott

Donnerstag, 15. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Karottencremesuppe
Gebratener Pouletschenkel an Gewürzlack
Gemüserisoni
Marroni-Cake

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Polenta
Kohlraben
Joghurtcreme mit Brombeeren

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Karottencremesuppe
Kartoffel-Apfel-Selleriegratin
Marroni-Cake

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Polenta
Kohlraben
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Tomatensauce mit Gemüse, Polenta

Leichtes Menu

Andalusischer Couscoussalat
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Tomatensauce mit Gemüse, Polenta

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Andalusischer Couscoussalat, Wochenbrot

Freitag, 16. Januar

Samstag, 17. Januar

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Schnittlauchkartoffeln
Blattspinat
Creme Harlequin

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pochierte Pouletbrust an Geflügelrahmsauce
Safranreis
Kräutertomate
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Lauchcreme Sauce
Creme Harlequin

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Forellenfilet Luzerner Art
Safranreis
Blattspinat
Zitronencreme

ABEND

Vollkost Menu

Äpler Maggaronen mit Apfelmus

Leichtes Menu

Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Schweizer Käsesalat
Ruchbrot

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Schweizer Käsesalat
Ruchbrot, Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Kürbiscremesuppe
Lammragout
Griesspfluten
Peperonata
Pfirsich Melba

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten
Rindfleischvogel an Rosmarinsauce
Kartoffelnocken
Fenchel
Apfelcreme

Vegetarisches Menu

Kürbiscremesuppe
Tofuragout
Griesspfluten
Fenchel
Pfirsich Melba

Diabetiker Menu

Kürbiscremesuppe
Lammragout
Griesspfluten
Peperonata
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Apfelstrudel
Vanillesauce

Leichtes Menu

Nüsslersalat
Angolotti mit Artischockenfüllung, Basilikumsauce

Vegetarisches Menu

Apfelstrudel
Vanillesauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat
Basilikumsauce, Spaghetti, Kirschenkompott

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Berner Safranbraten
Kartoffelpüree
Glasierte Karotten
Fruchtsalat

Leichtes Menu

Hafercremesuppe
Kalbsragout
Nüdeli
Erbsen
Zimtflan mit Kakisauce

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Pilzsauce
Geriebener Käse
Nüdeli, Glasierte Karotten
Fruchtsalat

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Kalbsragout
Nüdeli
Glasierte Karotten
Marmorcake

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Spaghetti, Gemüsesauce

Leichtes Menu

Pariserbrot
Bananenjoghurt

Vegetarisches Menu

Pariserbrot
Bananenjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Fitbrot
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 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
Rindsfiletgulasch Stroganow
Pochierte 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.

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