



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 22.09.25 - SONNTAG, 28.09.25

spitalimmattal 

Montag, 22. September

Dienstag, 23. September

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Zürcher Art
Teigwaren
Broccoli
Melone

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindfleisch Bällchen
Thymiansauce
Polenta, Kohlraben
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Quornschnitzel
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Teigwaren, Broccoli
Melone

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindfleisch Bällchen
Thymiansauce
Polenta, Broccoli
Melone

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Hausgemachte Schinkengipfel

Leichtes Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

Vegetarisches Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

Diabetiker Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Fideli
Schweins Cordon bleu
Country Cuts
Knackerbsen
Tiramisu

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Leicht gebratenes Forellenfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Karottenstreifen
Heidelbeer- Muffin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Fideli
Ravioli mit Linsen Dal Füllung
Tomatensauce
Tiramisu

Diabetiker Menu

Bouillon mit Fideli
Leicht gebratenes Forellenfilet
Kräutersauce
Pilawreis, Karottenstreifen
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Thonsalat „Nizza“
Wochenbrot

Leichtes Menu

Endiviensalat
Gemüseragout, Griessnocken

Vegetarisches Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Griessnocken

Diabetiker Menu

Thonsalat „Nizza“
Wochenbrot

Mittwoch, 24. September Donnerstag, 25. September

MITTAG

Vollkost Menu

Saisonsalat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Rinds-Tajine
Couscous
Joghurt mit Himbeeren

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Gebratene Pouletbrust an Rahmsauce
Ofenrösti
Erbsen
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Gemüsesuppe dörfliche Art
Nasi Goreng (Vegetarisch)
Joghurt mit Himbeeren

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörfliche Art
Gebratene Pouletbrust an Rahmsauce
Ofenrösti
Erbsen
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Leichtes Menu

Saisonsalat, Grahambrot
Rauchfleischteller garniert

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Wochenbrot
Rauchfleischteller garniert, Ananaskompott

MITTAG

Vollkost Menu

Erbsenpüreesuppe
Tandoori Chicken mit Currysauce
Parfumreis
Kefen
Schoggicreme mit Birne

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Dinkelteigwaren
Zucchetti
Zitronencake

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat, Erbsenpüreesuppe
Gefüllte Auberginen mit Käse
Kräutersauce
Dinkelteigwaren
Schoggicreme mit Birne

Diabetiker Menu

Erbsenpüreesuppe
Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce
Dinkelteigwaren
Zucchetti
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Melonen mit Rohschinken
Wochenbrot

Leichtes Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Gemüserisotto

Diabetiker Menu

Melonen mit Rohschinken
Wochenbrot, Birne

Freitag, 26. September

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Pflanzerart
Zanderfilet Grenobler Art
Ofenkartoffeln
Krautstiel a la creme
Schoggi Eclair

Leichtes Menu

Karottencremesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Orangensauce
Risotto, Blumenkohl
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Suppe Pflanzerart
Gerstenchüechli
Curry Dip
Blumenkohl
Schoggi Eclair

Diabetiker Menu

Suppe Pflanzerart
Zanderfilet Grenobler Art
Ofenkartoffeln
Blumenkohl
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Leichtes Menu

Gemüsepüreesuppe
Aprikosenkuchen, Apfelkuchen

Vegetarisches Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Diabetiker Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Samstag, 27. September

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten
Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Griessnocken
Lattich
Plumcake

Leichtes Menu

Zucchetticremesuppe
Schweinsschulterbraten an braune Sauce
Teigwaren
Gedämpfte Tomate
Vanillecreme mit Pfirsich

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Tomaten
Tofuragout
Teigwaren
Lattich
Plumcake

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten
Rindsgeschnetzeltes Stroganow
Griessnocken
Lattich
Vanille Creme

ABEND

Vollkost Menu

Pilzragout, Röstipastetli
Erbsli & Rüeblli

Leichtes Menu

Eisbergsalat, Tomatensauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat, Tomatensauce
Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Grahambrot
Siedfleischsalat garniert, Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Lammfilet an Thymiansauce
Kartoffelgratin
Blattspinat
Caramelköpfl

Leichtes Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Schupfnudeln
Fenchel
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe
Gemüseflan
Basilikumsauce
Kartoffelgratin, Blattspinat
Caramelköpfl

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Lammfilet an Thymiansauce
Schupfnudeln
Blattspinat
Ananasquarkcreme

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat, Urdinkelpenne
Cremesauce mit Schnittlauch und Tomaten

Leichtes Menu

Pariserbrot
Ananasjoghurt

Vegetarisches Menu

Pariserbrot
Ananasjoghurt

Diabetiker Menu

Gemüsepüreesuppe, Wochenbrot
Birchermus

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 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
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Wolfsbarschfilet 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