



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 18.08.25 - SONNTAG, 24.08.25

spitalimmattal 

Montag, 18. August

MITTAG

Vollkost Menu

Karottencremesuppe
Kalbspojarski an Thymiansauce
Zitronenreis
Safrankohlrabi
Apfelkompott

Leichtes Menu

Bouillon mit Fideli
Rindsgehacktes
Kartoffelpüree
Zucchetti
Ananasstückli

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Fideli
Quinoabrätlinge
Joghurt Dip
Zucchetti
Apfelkompott

Diabetiker Menu

Karottencremesuppe
Rindsgehacktes
Kartoffelpüree
Zucchetti
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Teigwarensalat
Wochenbrot

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Heidelbeer- Brot-Auflauf

Vegetarisches Menu

Maiscremesuppe
Heidelbeer- Brot-Auflauf

Diabetiker Menu

Teigwarensalat, Wochenbrot
Mangowürfeli

Dienstag, 19. August

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Flädli
Pouletschenkel Cordon bleu
Pommes frites
Erbsli & Rüebli
Aprikosenstreusel

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Pochierte Lachsschnitte
Dillsauce
Kräuter-Couscous, Gemüsebeet
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Flädli
Gemüsekartoffelgratin
Aprikosenstreusel

Diabetiker Menu

Bouillon mit Flädli
Pochierte Lachsschnitte
Dillsauce
Kräuter-Couscous, Gemüsebeet
Pfirsichkompott

ABEND

Vollkost Menu

Wurst & Käsesalat
Wochenbrot

Leichtes Menu

Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat

Diabetiker Menu

Saisonsalat, Brötli
Griessauflauf pikant, Zwetschge

Mittwoch, 20. August

MITTAG

Vollkost Menu

Erbsenpüreesuppe
Schweinshaxen Cremolata
Teigwaren
Gegrillter Gemüsemix
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Leichtes Menu

Bouillon mit Ei
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Safranreis, Romanesco
Marmorcake

Vegetarisches Menu

Saisonsalat
Erbsenpüreesuppe
Indisches Cashew-Gemüse
Parfumreis
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Diabetiker Menu

Erbsenpüreesuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Estragonsauce
Safranreis, Romanesco
Aprikosentorte

ABEND

Vollkost Menu

Grüner Salat
Gratinierte Kartoffelnocken

Leichtes Menu

Roastbeefsteller mit Kräuterquark
Grahambrot

Vegetarisches Menu

Grüner Salat
Gratinierte Kartoffelnocken

Diabetiker Menu

Tomatensalat, Wochenbrot
Roastbeefsteller garniert, Kirschenkompott

Donnerstag, 21. August

MITTAG

Vollkost Menu

Kartoffelcremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes mit Peperoni und Champignon
Rösti
Broccoli
Schoggi Eclair

Leichtes Menu

Suppe Bauernart
Rindsschmorbraten
Spätzli
Gedämpfte Tomate
Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Vegetarisches Menu

Kartoffelcremesuppe
Tofupiccata
Tomatensauce
Spätzli, Erbsen
Schoggi Eclair

Diabetiker Menu

Kartoffelcremesuppe
Rindsschmorbraten
Spätzli
Gedämpfte Tomate
Birne

ABEND

Vollkost Menu

Tomatensalat
Melonen mit Rohschinken

Leichtes Menu

Bunter Reissalat
Wochenbrot

Vegetarisches Menu

Bunter Reissalat
Wochenbrot

Diabetiker Menu

Bunter Reissalat, Wochenbrot
Brombeeren

Freitag, 22. August

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Paniertes Dorschfilet
Remouladensauce
Peterlikartoffeln, Rahmspinat
Mangomousse

Leichtes Menu

Tomatencremesuppe
Pochierte Pouletbrust
Petersiliensauce
Parfumreis, Gedämpfte Karotten
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Käsekuchen
Mangomousse

Diabetiker Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Pochierte Pouletbrust
Petersiliensauce
Parfumreis, Gedämpfte Karotten
Schmelzbrötli

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Toast Hawaii

Leichtes Menu

Cremesuppe
Götterspeise mit Früchten

Vegetarisches Menu

Cremesuppe
Götterspeise mit Früchten

Diabetiker Menu

Broccolicremesuppe
Götterspeise mit Himbeeren

Samstag, 23. August

MITTAG

Vollkost Menu

Suppe Pflanzerart
Kalbshackkugeln an Rahmsauce
Polenta
Zucchetti
Caramelcreme

Leichtes Menu

Blumenkohlcremesuppe
Gebratenes Schweinssteak an Bratensauce
Teigwaren
Kohlraben
Zitronencake

Vegetarisches Menu

Suppe Pflanzerart
Kräuteromelette
Basilikumsauce
Teigwaren, Kohlraben
Caramelcreme

Diabetiker Menu

Suppe Pflanzerart
Gebratenes Schweinssteak an Bratensauce
Teigwaren
Zucchetti
Joghurt mit Brombeeren

ABEND

Vollkost Menu

Appenzeller Käsehörnli
Apfelmus

Leichtes Menu

Trutenteller garniert
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Appenzeller Käsehörnli
Apfelmus

Diabetiker Menu

Gekochter Randensalat, Quornschnitzel
Broccoli, Saucenkartoffeln, Apfel

MITTAG

Vollkost Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Rumpsteak an Pfeffersauce
Herzoginkartoffeln
Kräutertomate
Himbeersahneschnitte

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Ebly
Blattspinat
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Hafercremesuppe
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Kräuterquark
Himbeersahneschnitte

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Rumpsteak an Pfeffersauce
Ebly
Blattspinat
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Saisonsalat
Rösti Pic, Tomatensauce

Leichtes Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

Vegetarisches Menu

Laugenbrezel
Himbeerjoghurt

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
Geschnetzelttes 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
Gebratenes Kalbsfilet an Currysauce
Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln
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