



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 15.06.26 - SONNTAG, 21.06.26

spitalimmattal 

Montag, 15. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Rösti
Broccoli
Blaubeeren

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindshamburger
Thymiansauce
Safranreis, Gedämpfte Karotten
Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Quornschnitzel
Karotten-Sauerrahm-Sauce
Nüdeli, Broccoli
Blaubeeren

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Rindshamburger
Thymiansauce
Safranreis, Broccoli
Blaubeeren

ABEND

Vollkost Menu

Gemischter Salat
Hausgemachte Schinkengipfel

Leichtes Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

Vegetarisches Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

Diabetiker Menu

Teigwarensalat
Papayawürfel

Dienstag, 16. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Bouillon mit Gelberbsen
Emmentaler Brätschnitzel an Bratensauce
Nüdeli
Bohnen
Tiramisu

Leichtes Menu

Broccolicremesuppe
Leicht gebratenes Forellenfilet
Zitronenjus
Salzkartoffeln, Lattich
Heidelbeer-Muffin

Vegetarisches Menu

Gemischter Salat
Bouillon mit Gelberbsen
Cuorelli-Ravioli Ratatouille
Kräutersauce
Tiramisu

Diabetiker Menu

Bouillon mit Gelberbsen
Leicht gebratenes Forellenfilet
Zitronenjus
Salzkartoffeln, Lattich
Napfkuchen

ABEND

Vollkost Menu

Thonsalat „Nizza“

Leichtes Menu

Endiviensalat
Gemüseragout, Griessnocken

Vegetarisches Menu

Kopfsalat
Gemüseragout, Griessnocken

Diabetiker Menu

Thonsalat „Nizza“
Wochenbrot

Mittwoch, 17. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Gemüsesuppe dörrliche Art
Schweinsaltimbocca
Bratensauce
Ebly, Zucchetti
Joghurt mit Himbeeren

Leichtes Menu

Maiscremesuppe
Rindsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Erbsen
Moccacreme

Vegetarisches Menu

Gurkensalat mit Joghurt und Minze
Gemüsesuppe dörrliche Art
Nasi Goreng (Vegetarisch)
Joghurt mit Himbeeren

Diabetiker Menu

Gemüsesuppe dörrliche Art
Rindsgeschnetzeltes
Ofenrösti
Erbsen
Apfel

ABEND

Vollkost Menu

Eisbergsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Leichtes Menu

Trutenteller garniert

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat
Kartoffelnocken, Tomatensauce

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Wochenbrot
Trutenteller garniert, Ananaskompott

Donnerstag, 18. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Melonenkaltschale
Tandoori Chicken
Biryani Reis
Fenchel
Schoggiocreame mit Birne

Leichtes Menu

Bouillon mit Tomaten & Reis
Kalbsragout
Polenta
Kefen
Apfelstreuselschnitte

Vegetarisches Menu

Saisonsalat, Melonenkaltschale
Gefüllte Auberginen mit Käse
Kräutersauce
Polenta
Schoggiocreame mit Birne

Diabetiker Menu

Melonenkaltschale
Kalbsragout
Polenta
Kefen
Zitronencake

ABEND

Vollkost Menu

Griechischer Salat

Leichtes Menu

Suppe Bauernart, Pfannkuchen mit Birnenquarkfüllung, Vanillesauce, Pfirsichkompott

Vegetarisches Menu

Suppe Bauernart, Pfannkuchen mit Birnenquarkfüllung, Vanillesauce, Pfirsichkompott

Diabetiker Menu

Griechischer Salat, Wochenbrot
Birne

Freitag, 19. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Spargelcremesuppe
Zanderfilet Grenobler Art
Schnittlauchkartoffeln
Rahmspinat
Schoggi Eclair

Leichtes Menu

Kalte Tomatensuppe
Leicht gebratenes Trutenschnitzel
Orangensauce
Risotto, Blumenkohl
Joghurtcreme mit Himbeeren

Vegetarisches Menu

Spargelcremesuppe
Gemüsekuchen
Schoggi Eclair

Diabetiker Menu

Spargelcremesuppe
Zanderfilet Grenobler Art
Schnittlauchkartoffeln
Blumenkohl
Fruchtsalat

ABEND

Vollkost Menu

Feiner Kartoffelsalat
Heisser Fleischkäse

Leichtes Menu

Gemüsepüreesuppe
Aprikosenkuchen, Apfelkuchen

Vegetarisches Menu

Aprikosenkuchen
Apfelkuchen

Diabetiker Menu

Früchtekuchen
Apfelmus

Samstag, 20. Juni

MITTAG

Vollkost Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetztes Stroganow
Griessnocken
Lauchgemüse
Plumcake

Leichtes Menu

Passierte Gemüsesuppe
Schweinsschulterbraten
Senfsauce
Teigwaren, Gedämpfte Tomate
Vanillecreme mit Pfirsich

Vegetarisches Menu

Passierte Gemüsesuppe
Tofuragout
Teigwaren
Romanesco
Plumcake

Diabetiker Menu

Passierte Gemüsesuppe
Pouletgeschnetztes Stroganow
Teigwaren
Lauchgemüse
Vanille Creme

ABEND

Vollkost Menu

Pilzfüllung, Röstipastetli
Erbsli & Rüeбли

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
Lattich
Caramelköpfl

Leichtes Menu

Bouillon mit Karottenwürfelchen
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Couscous
Fenchel
Fruchtsalat

Vegetarisches Menu

Hafercremesuppe
Gemüseflan
Basilikumsauce
Kartoffelgratin, Blattspinat
Caramelköpfl

Diabetiker Menu

Hafercremesuppe
Gebratenes Lammfilet an Thymiansauce
Couscous
Lattich
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
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
Zanderfilet 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:	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