



MIT FREUDE GEKOCHT

# Menükarte

MONTAG, 29.12.25 - SONNTAG, 04.01.26

spital limmattal

# Montag, 29. Dezember

MITTAG

## **Vollkost Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Kalbshackkugeln an Tomatensauce  
Pilawreis  
Bohnen mit Bohnenkraut  
Ananaskompott

## **Leichtes Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsschmorbraten  
Spiralnudeln  
Romanesco  
Orangensalat mit Minzen

## **Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Passierte Gemüsesuppe  
Cannelloni Mediterranea  
Ananaskompott

## **Diabetiker Menu**

Passierte Gemüsesuppe  
Rindsschmorbraten  
Spiralnudeln  
Romanesco  
Birne

ABEND

## **Vollkost Menu**

Zucchetticremesuppe  
Apfelstrudel, Vanillesauce

## **Leichtes Menu**

Zuckerhutsalat  
Toast mit Gemüse

## **Vegetarisches Menu**

Zucchetticremesuppe  
Apfelstrudel, Vanillesauce

## **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Toast mit Gemüse  
Aprikosenkompott

# Dienstag, 30. Dezember

MITTAG

## **Vollkost Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Rotes Thai Curry mit Poulet  
Glasnudeln  
Knackerbsen  
Passionsfruchtcreme

## **Leichtes Menu**

Bouillon mit Gemüestreifen  
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet  
Dillsauce, Salzkartoffeln  
Zucchetti  
Schoggicreme

## **Vegetarisches Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Pilzragout  
Pastetli  
Zucchetti  
Passionsfruchtcreme

## **Diabetiker Menu**

Pastinakenpüreesuppe  
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet  
Dillsauce, Salzkartoffeln  
Zucchetti  
Schmelzbrötli

ABEND

## **Vollkost Menu**

Gemischter Salat  
Kartoffelnocken, Pestosauce

## **Leichtes Menu**

Schweizer Käsesalat, klare Gemüsesuppe  
Grahambrot

## **Vegetarisches Menu**

Schweizer Käsesalat, klare Gemüsesuppe  
Grahambrot

## **Diabetiker Menu**

Klare Gemüsesuppe  
Quarkauflauf mit Beeren

**MITTAG**

**Vollkost Menu**

Bouillon mit Linsen  
Rindfleischvogel mit Speck  
Nüdeli  
Rotkraut  
Trauben mit Nusscreme

**Leichtes Menu**

Tomatencremesuppe  
Kalbspojarski  
Senfsauce  
Griessnocken, Lattich  
Apfel-Blechkuchen

**Vegetarisches Menu**

Bouillon mit Linsen  
Tofuragout  
Griessnocken  
Lattich  
Trauben mit Nusscreme

**Diabetiker Menu**

Bouillon mit Linsen  
Kalbspojarski  
Senfsauce  
Griessnocken, Lattich  
Schoggicreme

**ABEND**

**Vollkost Menu**

Eisbergsalat, Paniert Camembert  
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

**Leichtes Menu**

Geflügelsalat „Florida“  
Ruchbrot

**Vegetarisches Menu**

Eisbergsalat, Paniert Camembert  
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

**Diabetiker Menu**

Geflügelsalat Florida, Ruchbrot  
Kiwi

**MITTAG**

**Vollkost Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Entrecote mit Kräuterbutter  
Country Cuts  
Erbse a la creme  
Marmor-Gugelhof

**Leichtes Menu**

Bündner Gerstensuppe  
Pouletschenkelragout  
Hörnli  
Gedämpfte Karotten  
Vanilleköpfli mit Erdbeersauce

**Vegetarisches Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Quinoabrätlings  
Currysauce  
Gedämpfte Karotten  
Marmor-Gugelhof

**Diabetiker Menu**

Blumenkohlcremesuppe  
Pouletschenkelragout  
Hörnli  
Gedämpfte Karotten  
Zitronencake

**ABEND**

**Vollkost Menu**

Zuckerhutsalat  
Bündnerfleischsteller, Brötli

**Leichtes Menu**

Gehacktes Rindfleisch, Kartoffelpüree  
Aprikosenkompott

**Vegetarisches Menu**

Zuckerhutsalat  
Feuriger Kichererbsen-Linsen-Bohnentopf

**Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Gehacktes Rindfleisch  
Kartoffelpüree, Mandarine

## Freitag, 02. Januar

MITTAG

### **Vollkost Menu**

Schwarzwurzelsuppe  
Leicht gebratenes Buntbarschfilet  
Tomatenrisotto  
Blumenkohl  
Meringues mit Rahm

### **Leichtes Menu**

Bouillon mit Eierstich  
Geschnetzeltes Kalbfleisch  
Ofenkartoffeln  
Kefen  
Mangomousse

### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Schwarzwurzelsuppe  
Spaghetti  
Gorgonzola-Trauben-Sauce  
Meringues mit Rahm

### **Diabetiker Menu**

Schwarzwurzelsuppe  
Geschnetzeltes Kalbfleisch  
Ofenkartoffeln  
Kefen  
Apfel-Zitronenquark

ABEND

### **Vollkost Menu**

Älpler Maggaronen  
Apfelmus

### **Leichtes Menu**

Bunter Reissalat  
Ruchbrot

### **Vegetarisches Menu**

Älpler Maggaronen  
Apfelmus

### **Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Rassiger Reissalat  
Ananaswürfel

## Samstag, 03. Januar

MITTAG

### **Vollkost Menu**

Selleriecremesuppe  
Gebratenes Pouletsaltimbocca  
Rosmarinsauce  
Spätzli, Peperoni  
Getränkter Zitronencake

### **Leichtes Menu**

Suppe Bauernart  
Gebratene Kalbsschulter an Rosmarinjus  
Polenta  
Fenchel  
Fruchtsalat

### **Vegetarisches Menu**

Gemischter Salat  
Selleriecremesuppe  
Käsekuchen  
Getränkter Zitronencake

### **Diabetiker Menu**

Selleriecremesuppe  
Gebratenes Pouletsaltimbocca  
Rosmarinsauce  
Spätzli, Peperoni  
Frisches Obst

ABEND

### **Vollkost Menu**

Karottencremesuppe  
Zwetschgen-Rosinen-Auflauf, Pfirsichkompott

### **Leichtes Menu**

Endiviensalat  
Schupfnudeln, Petersiliensauce

### **Vegetarisches Menu**

Karottencremesuppe  
Zwetschgen-Rosinen-Auflauf, Pfirsichkompott

### **Diabetiker Menu**

Endiviensalat, Schupfnudeln  
Petersiliensauce, Aprikosenkompott

---

**MITTAG****Vollkost Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Sautierte Maispoulardenbrust  
Balsamicosauce  
Griessnocken, Blattspinat  
Schoggiköpfli

**Leichtes Menu**

Hafercremesuppe  
Schweinsragout  
Herzoginkartoffeln  
Broccoli  
Roulade mit Himbeer-Quarkcreme

**Vegetarisches Menu**

Saisonsalat  
Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
Kräuterquark  
Schoggiköpfli

**Diabetiker Menu**

Bouillon mit Tapioka & Gemüse  
Sautierte Maispoulardenbrust  
Balsamicosauce  
Griessnocken, Blattspinat  
Mozarttorte

---

**ABEND****Vollkost Menu**

Saisonsalat, Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, Tomatensauce

**Leichtes Menu**

Laugenbrezel  
Himbeerjoghurt

**Vegetarisches Menu**

Laugenbrezel  
Himbeerjoghurt

**Diabetiker Menu**

Gemischter Salat, Broccolicremesuppe  
Ruchbrot, 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

# À LA CARTE ANGEBOT

## Für zusatzversicherte Patienten

MITTAG

### Hauptgangkomponenten

Kalbsschnitzel  
Kalbfleisch Cordon Bleu  
Gebratenes Zanderfilet  
Quornschnitzel  
Reis  
Schweizer Rösti  
Spaghetti Napoli  
Rahmspinat  
Gedämpfte Tomate  
Feine Bohnen  
Erbosen

### Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte  
Nussgipfel  
Früchtetörtli  
Caramelköpfli  
Fruchtsalat  
Schokoladenkuchen  
Früchteteller  
Leonardo Glace

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

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

Bunbarsch: 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