



MIT FREUDE GEKOCHT

Menükarte

MONTAG, 29.12.25 - SONNTAG, 04.01.26

spitalimmattal 

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 Gemüsestreifen
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce, Salzkartoffeln
Zucchini
Schoggicreme

Vegetarisches Menu

Pastinakenpüreesuppe
Pilzragout
Pastetli
Zucchini
Passionsfruchtcreme

Diabetiker Menu

Pastinakenpüreesuppe
Leicht gebratenes Wolfsbarschfilet
Dillsauce, Salzkartoffeln
Zucchini
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

Mittwoch, 31. Dezember

Donnerstag, 01. Januar

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, Panierter Camembert
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

Leichtes Menu

Geflügelsalat „Florida“
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Eisbergsalat, Panierter Camembert
Schnittlauchsauce, Kümmelkartoffeln

Diabetiker Menu

Geflügelsalat Florida, Ruchbrot
Kiwi

MITTAG

Vollkost Menu

Blumenkohlcremesuppe
Entrecote mit Kräuterbutter
Country Cuts
Erbsen a la creme
Marmor-Gugelhopf

Leichtes Menu

Bündner Gerstensuppe
Pouletschenkelragout
Hörnli
Gedämpfte Karotten
Vanilleköpfler mit Erdbeersauce

Vegetarisches Menu

Blumenkohlcremesuppe
Quinoabrätlinge
Currysauce
Gedämpfte Karotten
Marmor-Gugelhopf

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

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Leichtes Menu

Bunter Reissalat
Ruchbrot

Vegetarisches Menu

Äpler Maggaronen
Apfelmus

Diabetiker Menu

Gemischter Salat, Rassisger 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
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
Geschnetztes 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
Gebratenes Zanderfilet
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