

Lieber Gast

ZUBEREITUNG

Unsere Speisen und Gerichte servieren wir in verschiedenen Portionsgrössen. Die Basis für das Tagesmenü ist die Vollkost.
Bei Fragen zur Menüauswahl wenden Sie sich bitte an die Verpflegungsassistentz oder das Pflegepersonal. Wir beraten Sie gerne.

Hinweise zu Allergenen und Fleisch- und Fischdeklarationen finden Sie auf der letzten Seite.

BESTELLZEITEN

Ihre Bestellung für das Mittag- und Abendessen so- wie für das Frühstück des kommenden Tages neh- men wir gerne zwischen 8.30 Uhr und 16.30 Uhr entgegen.

Unsere Verpflegungsassistentz besucht Sie täglich, um Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs zu beraten. Ist dieser Service bei Ihnen aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich, nimmt das Pflegepersonal Ihre Bestellung auf. Teilen Sie uns bitte mit, welche Speisen Sie nicht mögen oder Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht zu sich nehmen können.

ESSENSZEITEN

- **Mittagessen** ab 12.00 Uhr
- **Abendessen** ab 18.00 Uhr

Sollte Ihr Essen wegen einer Untersuchung oder Visite kalt geworden sein, können Sie Ihre Mahl- zeit in der Mikrowelle wärmen lassen.

PREISE

Alle Preisangaben auf der Wochenmenükarte gelten für Angehörige und Besuchende. Für alle Patientinnen und Patienten (unabhängig von ihrer Krankenversicherung) sind die Menüs kostenfrei. Halbprivat-Patientinnen und Patienten erhalten pro Tag, Privatpatientinnen und Patienten pro Mahlzeit ein zusätzliches Besucheressen gratis. Weitere Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

Montag, 28. September 2026

	1/2	1/1
--	-----	-----

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Grünerbsensuppe AFGL
Kalbsschnitzel AX
mit Portweinsauce AFCGLMO
Farfalle ACGF
Fenchel FGO
Himbeerquark GX

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
-----------------------	-------	-------

Grünerbsensuppe AFGL
Garam Masala mit Erdnussbutter EFLMNHGO
Himbeerquark GX

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Limonencremesuppe AFGL
Siedfleischsalat FMO
Schlumberger Brötchen A
und Butter G
Apfelmus GX

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
----------------------------	-------	-------

Antipasti-Teller GFLMO
Schlumberger Brötchen A
und Butter G

Dienstag, 29. September 2026

	1/2	1/1
--	-----	-----

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Gemüsecremesuppe AFGO
Schweinsragout ACFGLMO
Feine Polenta CFG
Tomate mit Kräutern FGO
Ananassalat X

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
-----------------------	-------	-------

Gemüsecremesuppe AFGO
Quinoaküchlein ACFGHO
mit Nussauce ACFGHLMO
Mischgemüse AFGO

Ananassalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Sellerie-Apfel-Suppe AFGL
Gemüsewähe ACG
Kirschenkompott X

Mittwoch, 30. September 2026

	1/2	1/1
--	-----	-----

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Rindsroulade ACFGLMO
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Kartoffel-Karotten-Püree GF
Zucchini FGO
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
-----------------------	-------	-------

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Pizokel ACFG0
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
-----------	-------	-------

Kräutercremesuppe FGO
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce ABDFGLO
Trockenreis GO
Aprikosenjoghurt GX

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
----------------------------	-------	-------

Sojageschnetzeltes mit Currysauce AFCG
Trockenreis GO

Frühstücksgetränke und Allergene
Bitte teilen Sie dem Pflegepersonal mit, welche Getränke Sie zum Frühstück wünschen und ob Sie unter einer Lebensmittel Allergie oder Intoleranz leiden. (Eier, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sesam, Senf, Soja, Fisch/Krustentiere usw.)

Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch
Falls nicht anderes deklariert, stammen Fleisch/Fisch aus der Schweiz. Fleisch ausländischer Herkunft ist wie folgt gekenn- zeichnet:

Ungarn (U), Irland (IE), Australien (AU), Norwegen (NO), Kanada (CA), Vietnam (VN), Neuseeland (NZ), Polen (PL), Italien (I), England (GB), Deutschland (DE), Niederlande (NE), Frankreich (F), Island (IS), Österreich (A).

¹ kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. ² kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene	
A:	Glutenhaltiges Getreide
B:	Krebstiere
C:	Eier
D:	Fische
E:	Erdnüsse
F:	Sojabohnen
G:	Milch
H:	Hartschalenobst und Nüsse
L:	Sellerie
M:	Senf
N:	Sesamsamen
O:	Schwefeldioxid und Sulfite
P:	Lupinen
R:	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Der Allergengehalt ist abhängig vom wechselnden Tagesangebot.

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Broccolisuppe AFGL		
Maispouardenbrüstchen (F) AX mit Estragonsauce ACFLGMO		
Schupfnudeln ACFG		
Karotten FGO		
Kiwisalat X		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Broccolisuppe AFGL		
Orientalische Nudeln ACFMNHOWL mit Räuchertofu, Gemüse, Ananas		
Kiwisalat X		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Pastinakencremesuppe AFGL		
Fleischkäseteller CMGLOX		
Pariser Brot und Butter AGN		
Passionsfruchtcreme GX		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Gemüseroulade ACGF		
Dill-Quark-Sauce G		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Randensuppe AFGLO		
Gebratene Schollenfilets (NE) ADX mit Weissweinsauce ABDGO		
Safranreis GO		
Blattspinat FGO		
Karamellköpfchen GX		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Randensuppe AFGLO		
Chop Suey ACFLGMOWP		
Safranreis GO		
Karamellköpfchen GX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Artischockencremesuppe AFGL		
Triondo mit Appenzeller und Ricotta ACFGLO und Kräutersauce AFGO		
Geriebener Käse CG		
Pfirsichkompott X		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Kartoffelcremesuppe AFGL		
Sauerbraten ACFLGMO		
Spätzli ACFG		
Erbsen FGO		
Schokoladenmousse CFGHX		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Kartoffelcremesuppe AFGL		
Empanadas ACHFGLMO mit Paprikasauce FGO		
Schokoladenmousse CFGHX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Blumenkohlcremesuppe AGLO		
Birchermüesli AG		
Roggenbrot und Butter AG		
Weichkäse G		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Kürbiscremesuppe ACFLGMO		
Kalbsragout AGDFX		
Nudeln ACFG		
Broccoli mit Mandeln FGHO		
Gedeckter Apfelkuchen ACFGNOX		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Kürbiscremesuppe ACFLGMO		
Feta-Burger AFGCOL mit Honig-Thymian-Sauce ACFLGMO		
Nudeln ACFG		
Broccoli mit Mandeln FGHO		
Gedeckter Apfelkuchen ACFGNOX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Maiscremesuppe AFGL		
Gebeizter Gravad Lachs (SCO) DFL		
Meerrettich-Quark-Sauce FGO		
Kartoffelbrot ACG		
Butter G		
Birnenkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Avocadosalat CEFLMO		
Kartoffelbrot ACG		
Butter G		

Wochenmenükarte

Montag, 28. September bis Sonntag, 4. Oktober 2026

