

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 nehmen 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 Mahlzeit 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, 7. September 2026

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Broccolicremesuppe ACFL
Poulet-Involtini mit Tomate OGX
mit Bratensauce ABCEFLMO
Risotto FGO
Erbsen FGO
Schokoladencreme FGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Broccolicremesuppe ACFL
Peperoni mediterrane Art ACFGHO
mit vegetarischer Sauce ACFGHNO
Couscous AFGLO
Schokoladencreme FGX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe AFGO
Spaghetti ACFG
mit Bolognese Sauce ACFLMO
Geriebener Käse CG
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Spaghetti ACFG
Bologneser Sauce mit Sojana FGO
Geriebener Käse CG

Dienstag, 8. September 2026

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFLMO
Kalbsbraten ACFLMO
mit Basilikumsauce ACFLMO
Nudeln ACFG
Mischgemüse FGLO
Panna cotta mit Himbeersauce CGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFLMO
Kartoffelküchlein mit Rucola
und Kürbiskernen ACFO
dazu Sauerrahmsauce AFGO
Mischgemüse FGLO
Panna cotta mit Himbeersauce GCX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AFGO
Käseteller GX
Pariser Brot und Butter AG
Birnenkompott OX

Mittwoch, 9. September 2026

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Limonencremesuppe AFGLO
Perlhuhnbrüstchen (F)
mit Marsala-Sauce ACFGLO
Bratkartoffeln FGO
Zucchini FGO
Bananenquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Limonencremesuppe AFGLO
Gemüse Golden Dal PAFGLNO
mit Lupinengeschnetzeltem
Pita-Brot AGO
Bananenquark GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Selleriecremesuppe FGOL
Aufschnitteller HL
Pariser Brot und Butter AG
Melonensalat X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Avocadosalat CEFLMO
Pariser Brot und Butter AG

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 gekennzeichnet:

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.

Donnerstag, 10. September 2026

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGLO
Rindsgeschnetzeltes
mit Rotweinsauce AFGLMO
Spätzli ACEG
Broccoli mit Mandeln FGH
Fruchtsalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGLO
Auberginen-Cordon bleu ACFGHNO
mit vegetarischer Sauce ACFGHNO
Spätzli ACEG
Broccoli mit Mandeln FGH
Fruchtsalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Karottencremesuppe AFG
Ricotta-Spinat-Cannelloni ACFG
mit Tomatensauce AFG
Geriebener Käse CG
Apfelkompott X

Freitag, 11. September 2026

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFG
Gebratenes Saiblingsfilet (IS) AD
mit Limettensauce ABCDFGLOW
Safranreis FGO
Zucchini & Auberginen Gemüse F
Orangencreme CG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFG
Spinatküchlein AFGHNOL
mit Paprikasauce AFG
Safranreis FGO
Orangencreme CG

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFG
Kalbsgeschnetzeltes
mit Cognac-Sauce ACFG
Griessnocken ACFG
Pfirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Cognac-Sauce ACFG
Griessnocken ACFG

Samstag, 12. September 2026

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACFG
Schweinssteak
mit Estragonsauce ACFG
Schupfnudeln ACFG
Krautstiel mit Cremesauce AFG
Karamellköpfchen GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACFG
Hülsenfrüchte-Medaillons ACFG
mit pikanter Erdnussauce EFG
Schupfnudeln ACFG
Krautstiele mit Cremesauce AFG
Karamellköpfchen GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Tomatensuppe ACFG
Asiatische Nudelpfanne mit Ei ACFG
dazu Sojasauce AF
Ananassalat X

Sonntag, 13. September 2026

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG
Truthahnschnitzel A
Senfsauce ACFG
Kartoffelgratin ACG
Tomate mit Kräutern FGO
Karottenkuchen ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG
Capuns ACFG
mit Safransauce AFG
Tomate mit Kräutern FGO
Karottenkuchen ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFG
Hausterrine (U) GO
mit Cumberland-Sauce OX
Selleriesalat CEFLMO
Pariser Brot und Butter AG
Buttermilchmousse mit Heidelbeersauce GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Gemüse-Ricotta-Terrine CFG
mit Basilikumsauce ACFG
Selleriesalat CEFLMO
Pariser Brot und Butter AG

Wochen-
menükarte

Montag, 7. September bis
Sonntag, 13. September 2026

