

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 Verpflegungsassistentin 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 sowie für das Frühstück des kommenden Tages nehmen wir gerne zwischen 8.30 Uhr und 16.30 Uhr entgegen.

Unsere Verpflegungsassistentinnen besuchen 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 Besucher. Für alle Patienten (unabhängig von ihrer Krankenversicherung) sind die Menüs kostenfrei. Halbprivatpatienten erhalten pro Tag, Privatpatienten pro Mahlzeit ein zusätzliches Besucheressen gratis. Weitere Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

Montag, 27. Januar 2025

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Hackbraten ACFGLX
mit Pilzsauce AFGLMOC
Spätzli ACEG
Romanesco FGO
Blancmanger mit Erdbeersauce GHX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Briami FGO
Blancmanger mit Erdbeersauce GHX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe AFGO
Belegte Brötchen AGLC
(Lyoner, Spargel, Ei)
Vanillecreme GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Belegte Brötchen AFGOC
(Tomatenschaum, Spargel, Ei)

Dienstag, 28. Januar 2025

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe AFGL
Rindsgulasch ACFGLMO
Kartoffel-Sellerie-Püree GFL
Erbsen FGLO
Spitzbube ACC

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kräutercremesuppe AFGL
Auberginen-Kichererbsen-Curry GAFHLMNP
mit Süsskartoffeln
Spitzbube ACC

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AGFCLMO
Spaghetti Carbonara ACFGLO
Geriebener Käse CG
Himbeerquark GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Spaghetti AC
mit vegetarischen Hackbällchen AFLO
und Peperonsauce FGO

Mittwoch, 29. Januar 2025

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFG
Pouletbrüstchen (F) A
mit Currysauce AFHLMNO
Trockenreis FG
Karotten FGO
Waldbeer-Griesscreme AGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFG
Pad Thai ACEFGLNP
Waldbeer-Griesscreme AGX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsesuppe AFGLO
Kalbsbratwurst G
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Rösti-Taler CO
Pfirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Rösti-Taler CO

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, 30. Januar 2025

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AGLO
Schweinschnitzel A
mit Salbeisauce ACFGLMO
Hörnli ACG
Fenchel mit Kräutern FGO
Karamellpudding GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AGLO
Randen-Falafel AFHMNPOX
mit Preiselbeer-Pfirsich-Sauce ABEGHMNOW
Fregola sarda ACFGN
Karamellpudding GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Kürbiswähe ACFG
Apfelmus X

Freitag, 31. Januar 2025

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFGLO
Gebratenes Lachsforellenfilet (IS) AD
mit Weissweinsauce ABCDFGLO
Salzkartoffeln G
Blattspinat FGO
Orangensalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFGLO
Lasagne FGOLAC
mit Sojana-Bologneser-Sauce
Orangensalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Pfälzer-Karottensuppe AFGL
Käseteller mit Nüssen GHX
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN
Birnenkompott X

Samstag, 1. Februar 2025

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Petersiliengemüsesuppe AFGLO
Perlhuhnbrüstchen (F) A
mit Morchel-Rahm-Sauce ACFGLMO
Feine Nudeln AC
Kürbisgemüse FGO
Maronimousse GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Petersiliengemüsesuppe AFGLO
Blätterteigpastetchen ACFGLO
mit Pilz-Gemüse-Ragout ACFGLMO
Maronimousse GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kartoffelcremesuppe FG
Pastrami-Teller LOX
Hausbrot und Butter AG
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Ricotta-Terrine CFGO
Balsamico-Granatapfel-Sauce FLMO
Hausbrot A

Sonntag, 2. Februar 2025

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Gebratenes Kalbskarree X
mit Calvados-Sauce ACFGLMO
Kartoffelgratin AFG
Mischgemüse FGO
Schokoladencake ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Käseküchlein ACG
Schokoladencake ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Brotsuppe AFGLO
Geschnetztes Poulet (F)
mit Rahmsauce ACFLMGO
Gemüsereis FGO
Aprikosenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Omelette mit Gemüse FGOC

Wochen- menükarte

Montag, 27. Januar bis
Sonntag, 2. Februar 2025

