

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, 19. Mai 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Kohlrabicremesuppe ALGF		
Schweinsbraten FM mit Honigsauce ACFLMO		
Rösti-Taler CO		
Zucchetti F		
Panna cotta mit Mangosauce CG		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Kohlrabicremesuppe ALGF		
Mango-Tofu ACFLMON		
Basmatireis G		
Panna cotta mit Passionsfruchtsauce CG		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Randen-Schwarzwurzel-Apfel-Suppe AFGL		
Sellerie-Piccata ACFL		
mit Tomatensauce FO		
Spaghetti AC		
Geriebener Käse CG		
Cappuccino-Mousse mit Amaretti ACFH		

Dienstag, 20. Mai 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Gemüsecremesuppe AFGL		
Truthahnschnitzel Pariser Art (F) AC mit Marsala-Sauce ACFLMO		
Krawättli ACG		
Erbsen FGOL		
Fruchtsalat X		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Gemüsecremesuppe AFGL		
Palak Paneer FGHMNLO		
Krawättli ACG		
Fruchtsalat X		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Spargelcremesuppe ACFLMO		
Roastbeef-Teller CGX		
Semmel und Butter AG		
Kirschenkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Antipasti-Teller ACFGO		
Semmel und Butter AG		

Mittwoch, 21. Mai 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Kräutercremesuppe ACFGO		
Kalbsragout ACFLMO		
Kartoffelstock G		
Zweierlei Karotten FGOL		
Schokoladencreme CGX		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Kräutercremesuppe ACFGO		
Vegetarische Gyoza CFGHLMN		
Schokoladencreme CGX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Kürbiscremesuppe AFG		
Lyonersalat AGLMO		
Hausbrot und Butter AG		
Birnenkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Gemüse-Frischkäse-Tiramisu FGO mit Limettensauce FMO		

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.

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Süsskartoffel-Cremesuppe FGL		
Pouletbrüstchen mit Frischkäsefüllung AG mit Portweinsauce AFOG		
Feine Nudeln ACG		
Broccoli mit Mandeln HFGOL		
Ananasküchlein ACG		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Süsskartoffel-Cremesuppe FGL		
Rajma Masala ACFGMNO		
Feine Nudeln ACG		
Ananascreme CG		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Fenchelcremesuppe AFGL		
Thonsalat ACDGOM		
Schlumberger Brötchen A		
Butter G		
Bananenquark GX		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Avocadosalat MOX		
Schlumberger Brötchen A		
Butter G		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Blumenkohlcremesuppe AGLO		
Seeteufelmedaillon (GB) AD mit Hummersauce ABGO		
Trockenreis GO		
Ratatouille FGLO		
Karamellköpfchen G		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Blumenkohlcremesuppe AGLO		
Frühlingsrollen AFHMNOC mit Sojasauce AFO		
Gebratener Reis FCO		
Karamellköpfchen G		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Maiscremesuppe AFGLO		
Ofenfleischkäse GLO mit Madeira-Sauce ACFG LMO		
Gnocchi CFGOX		
Aprikosenkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Vegetarische Bratwurst ACFG mit Madeira-Sauce ACFG LMO		
Gnocchi CFGOX		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Zucchetticremesuppe AFGLO		
Rindfleischspiesschen mit Paprikasauce ACFG LMO		
Kartoffelküchlein ACG		
Mischgemüse FGO		
Erdbeeren mit Minze X		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Zucchetticremesuppe AFGLO		
Vegetarischer Burger AFO mit Rahmsauce AFGLO		
Kartoffelküchlein ACG		
Mischgemüse FGO		
Erdbeeren mit Minze X		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Spinatcremesuppe ACFG LMO		
Kalbshackfleisch ACFG LMO		
Hörnli ACFG		
Geriebener Käse GC		
Heidelbeerjoghurt GX		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Sojagehacktes FCGO		
Hörnli ACFG		
Geriebener Käse GC		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Karotten-Ingwer-Suppe AFGLO		
Medaillon vom Schweinsfilet A mit Cognac-Sauce ACFG LMO		
Spätzli ACG		
Spargeln FGO		
Russischer Zupfkuchen ACG		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Karotten-Ingwer-Suppe AFGLO		
Quorn Stroganow ACFG LMO		
Spätzli ACG		
Spargeln FGO		
Russischer Zupfkuchen ACG		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Reiscremesuppe AFG		
Geräucherte Forellenfilets (E) DX mit Meerrettichsauce FGHO		
Toastbrot und Butter AG		
Pfirsichkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Carpaccio vom Räuchertofu FLMN mit Meerrettichsauce FGHO		
Toastbrot und Butter AG		

Wochen-
menükarte

Montag, 19. Mai bis Sonntag,
25. Mai 2025

