

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, 28. April 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL
Schweinschalsbraten F
mit Thymiansauce ACFLMNO
Duchesse-Kartoffeln ACGO
Tomate provenzalische Art ACGHO
Fruchtsalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL
Kurkumanudeln AFHLMNO
mit Sesam-Soja-Sauce FLMNO
Fruchtsalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spinatcremesuppe AFGL
Kalbshackfleisch ACFLMO
Hörnli ACFG
Geriebener Käse CG
Apfelmus X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Soja-Gehacktes FGCO
Hörnli ACFG
Geriebener Käse CG

Dienstag, 29. April 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Selleriecremesuppe AFGL
Lammnierstück
mit Rotweinsauce ACFLMNO
Macaire-Kartoffeln ACG
Karotten FG
Waldbeer-Griesscreme AGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Selleriecremesuppe AFGL
Ofengemüse mit Tomatensauce FGOL
Couscous AFGO
dazu Sauerrahm FGO
Waldbeer-Griesscreme AGX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe AFGL
Truthahn-Schinken (U) X
Hausbrot und Butter AG
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Capri-Salat ACGO
Hausbrot und Butter AG

Mittwoch, 30. April 2025

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

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Grünkerncremesuppe AFGL
Hacksteak ACG
mit Marsala-Sauce ACFLMO
Orecchiette ACG
Blumenkohl polnische Art ACFGO
Bananenquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Grünkerncremesuppe AFGL
Quornschnitzel C
mit Marsala-Sauce ACFLMO
Orecchiette ACG
Blumenkohl polnische Art ACFGO
Bananenquark GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL
Rösti-Pastetchen GO
mit Pilz-Rahm-Sauce ACFLMO
Birnenkompott X

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
Kürbiscremesuppe AFGLO		
Poulet-Oberschenkel (F) X		
mit Balsamicosauce ACFGLMNO		
Safranrisotto FGOC		
Erbsen FGO		
Schokoladencreme GCX		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Kürbiscremesuppe AFGLO		
Soja-Nuggets AFGO		
mit Aprikosenchutney FLO		
Saisongemüse FGNO		
Schokoladencreme GCX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Griessuppe AGOF		
Wurstsalat FOGLM		
Schlumberger Brötchen und Butter ACG		
Ananassalat X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Quinoasalat OFLM		
Schlumberger Brötchen und Butter ACG		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Artischockencremesuppe AFGLO		
Zanderfilet Pariser Art (ESL) ADCG		
mit Weissweinsauce ABCDFGLO		
Salzkartoffeln FG		
Blattspinat FGO		
Wiener Ring AFG		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Artischockencremesuppe AFGLO		
Bohnen-Burger ACFGOP		
mit Barbecue-Sauce ACFGMLNOW		
Kartoffel-Wedges AGO		
Blattspinat FGO		
Wiener Ring AFG		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Brotsuppe AFGL		
Teigwaren mit Ricotta-Limonen-Füllung AFGO		
und Tomatensauce AFGO		
Geriebener Käse CG		
Mangosalat X		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Karottencremesuppe AFGO		
Kalbsschnitzel A		
mit Rosmarinsauce ACFGLMNO		
Süsskartoffelgnocchi ACFGLNO		
Mischgemüse FGO		
Erdbeeren mit Minze X		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Karottencremesuppe AFGO		
Vegetarische Bratwurst ACFGLHO		
mit Currysauce FHLMNO		
Süsskartoffelgnocchi ACFGLNO		
Mischgemüse FGO		
Erdbeeren mit Minze X		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Blumenkohlsuppe AFGO		
Cäsar-Salat AFGCL		
Grahambrot A		
Butter G		
Pfirsichkompott X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Antipasti-Teller mit Feta AFGCL		
Grahambrot A		
Butter G		

	1/2	1/1
MITTAGESSEN		

Tagesmenü	19.00	27.00
Pastinakencremesuppe AFG		
Rindsfilet X		
mit Grüner-Pfeffer-Sauce ACFGLMNO		
Feine Nudeln AC		
Spargeln FGO		
Marmorcake ACG		

Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Pastinakencremesuppe AFG		
Spargelravioli ACOFGL		
mit Kräuter-Rahm-Sauce AFGO		
Marmorcake ACG		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Kräutercremesuppe AFGL		
Ofenfleischkäse GLO		
mit Madeira-Sauce ACFGLMO		
Maisschnitte AFG		
Kiwi X		

Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Tofubraten CFGO		
mit Madeira-Sauce ACFGLMO		
Maisschnitte AFG		

Wochen-
menükarte

Montag, 28. April bis
Sonntag, 4. Mai 2025

