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 Verpflegungsassistenz 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 Verpflegungsassistenz 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, 20. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00
Broccolicremesuppe ACFGL		
Poulet-Involtini mit Tomate OGX mit Bratensauce ABCEFGLMO Risotto FGO Erbsen FGO		
Schokoladencreme FGX		
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Broccolicremesuppe ACFGL		
Peperoni mediterrane Art ACFGHO mit vegetarischer Sauce ACFGHNO Couscous AFGLO		
Schokoladencreme FGX		

ABENDESSEN

Tagesmenü	19.00	27.00
Kohlrabicremesuppe AFGO		
Spaghetti ACFG mit Bologneser Sauce ACFGLMO Geriebener Käse CG		
Kirschenkompott X		
Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00
Spaghetti ACFG Bologneser Sauce mit Sojana FGO Geriebener Käse CG		

Dienstag, 21. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00
Tomatencremesuppe ACFGLMO		
Kalbsbraten ACFGLMO mit Basilikumsauce ACFGLMO Nudeln ACFG Mischgemüse FGLO		
Panna cotta mit Himbeersauce CGX		
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00
Tomatencremesuppe ACFGLMO		
Kartoffelküchlein mit Rucola und Kürbiskernen ACFGO 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, 22. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00
Limonencremesuppe AFGLO		
Perlhuhnbrüstchen (F) mit Marsala-Sauce ACFGLO Bratkartoffeln FGO Zucchetti 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		
Aufschnittteller HL Pariser Brot und Butter AG		
Erdbeeren mit Minze 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.

stClaraspital
In besten Händen.

Wochen-menükarte

Montag, 20. April bis
Sonntag, 26. April 2026

Donnerstag, 23. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Gemüsecremesuppe AFGLO

Rindsgeschnetzeltes
mit Rotweinsauce AFGLMO
Spätzli ACEG
Broccoli FGH

Fruchtsalat X

	1/2	1/1
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00

Gemüsecremesuppe AFGLO

Auberginen-Cordon bleu ACFGHNO
mit vegetarischer Sauce ACFGHNO
Spätzli ACEG
Broccoli FGH

Fruchtsalat X

ABENDESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Karottencremesuppe AFGL

Ricotta-Spinat-Cannelloni ACFGO
mit Tomatensauce AFGO
Geriebener Käse CG

Apfelkompott X

Freitag, 24. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Artischockencremesuppe AFGL

Gebratenes Saiblingsfilet (IS) AD
mit Limettensauce ABCDFGLOW
Safranreis FGO
Kefen FGO

Orangencreme CG

	1/2	1/1
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00

Artischockencremesuppe AFGL

Spinatküchlein AFGHNOL
mit Paprikasauce AFGO
Safranreis FGO

Orangencreme CG

ABENDESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Zucchetticremesuppe AFG

Kalbfleischspiess A
mit Cognac-Sauce ACFGLMO
Griessnocken ACFG

Pfirsichkompott X

	1/2	1/1
Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Cognac-Sauce ACFGLMO
Griessnocken ACFG

Samstag, 25. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Kräutercremesuppe ACFGO

Schweinssteak
mit Estragonsauce ACFGLMO
Schupfnudeln ACFG
Krautstiele mit Cremesauce AFGO

Karamellköpfchen GX

	1/2	1/1
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00

Kräutercremesuppe ACFGO

Hülsenfrüchte-Medaillons ACFGOPEN
mit pikanter Erdnusssauce EFGO
Schupfnudeln ACFG
Krautstiele mit Cremesauce AFGO

Karamellköpfchen GX

ABENDESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Tomatensuppe ACFGLMO

Asiatische Nudelpfanne mit Ei ACFGNO
dazu Sojasauce AF

Ananassalat X

Sonntag, 26. April 2026

MITTAGESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG

Truthahnschnitzel A
Senfsauce ACFGLMO
Kartoffelgratin ACGLO
Tomate mit Kräuter FGO

Karottenkuchen ACGO

	1/2	1/1
Tagesmenü vegetarisch	19.00	27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG

Capuns ACFGLO
mit Safransauce AFGO
Tomate mit Kräuter FGO

Karottenkuchen ACGO

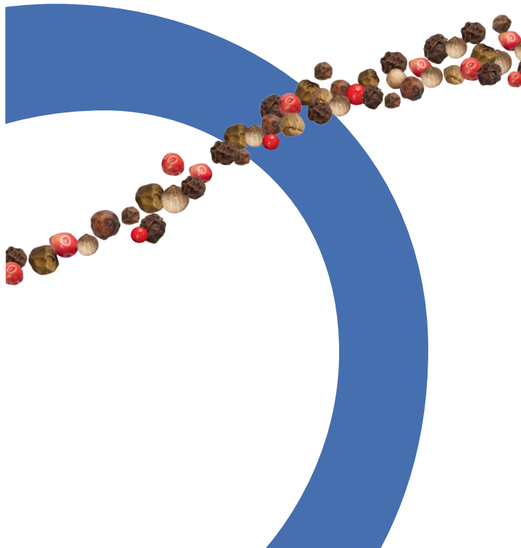
ABENDESSEN

	1/2	1/1
Tagesmenü	19.00	27.00

Maiscremesuppe AFGO

Hausterrine (U) GO
mit Cumberland-Sauce OX
Selleriesalat CEFLMO
Pariser Brot und Butter AG

Buttermilchmousse mit Heidelbeersauce GX

	1/2	1/1
Vegetarisches Hauptgericht	19.00	27.00

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