

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, 16. Dezember 2024

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

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

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Broccolicremesuppe ACFL
Peperoni mediterrane Art ACFGHO
mit Balsamicosauce ABCEFLMO
Couscous AFGLO
Schokoladencreme FGX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

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

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Spaghetti ACFG
Bologneser Sauce mit Sojana FGO
Geriebener Käse CG

Dienstag, 17. Dezember 2024

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 ACFG
dazu Sauerrahmsauce AFGO
Mischgemüse FGLO
Panna cotta mit Himbeersauce GCX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AFGO
Käseteller GX
Hausbrot und Butter AG
Birnenkompott OX

Mittwoch, 18. Dezember 2024

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Steinpilzcremesuppe ACFLGO
Perlhuhnbrüstchen (F)
mit Marsala-Sauce ACFLMO
Bratkartoffeln FGO
Zucchini FGO
Bananenquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Steinpilzcremesuppe ACFLGO
Gemüse Golden Dal PAFGLNO
mit Lupinengeschnetzeltem
Pita-Brot (IL) AGO
Bananenquark GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Selleriecremesuppe FGO
Aufschnittteller HL
Grahambrot und Butter AG
Maronimousse GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Salatteller mit Ei CEFLMO
Grahambrot 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, 19. Dezember
2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGLO
Rindsgeschnetzeltes
mit Paprikasauce AFGLMO
Spätzli ACEG
Broccoli FGH
Fruchtsalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

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

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

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

Freitag, 20. Dezember 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFGL
Gebratenes Saiblingsfilet (IS) AD
mit Limettensauce ABCDFGLOW
Safranreis FGO
Kefen FGO
Orangencreme CG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFGL
Spinatküchlein AFGHNOL
mit Paprikasauce AFGO
Safranreis FGO
Orangencreme CG

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFG
Kalbfleischspieß A
mit Cognac-Sauce ACFG LMO
Griessnocken ACFG
Pfirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Cognac-Sauce ACFG LMO
Griessnocken ACFG

Samstag, 21. Dezember 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACFG
Schweinssteak
mit Estragonsauce ACFG LMO
Schupfnudeln ACFG
Krautstiele mit Cremesauce AFGO
Karamellköpfchen GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACFG
Hülsenfrüchte-Medaillons ACFGOPEN
mit pikanter Erdnussauce EFGO
Schupfnudeln ACFG
Krautstiele mit Cremesauce AFGO
Karamellköpfchen GX

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Brotsuppe AFGL
Asiatische Nudelpfanne mit Ei ACFGNO
dazu Sojasauce AF
Ananassalat X

Sonntag, 22. Dezember 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG
Hirschschnittel (A) A
mit Preiselbeersauce ACFG LMO
Kartoffelgratin ACGLO
Kürbisgemüse FGO
Karottenkuchen ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AFG
Capuns ACFGLO
mit Safransauce AFGO
Kürbisgemüse FGO
Karottenkuchen ACGO

ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFGO
Hausterrine (U) GO
mit Cumberland-Sauce OX
Selleriesalat CEFLMO
Kornbrötchen und Butter AGN
Buttermilchmousse mit Heidelbeersauce GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Gemüse-Ricotta-Terrine CCFG
mit Basilikumsauce ACFG
Selleriesalat CEFLMO
Kornbrötchen und Butter AGN

Wochen-
menükarte

Montag, 16. Dezember bis
Sonntag, 22. Dezember 2024

