

## 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, 28. Oktober 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Grünerbsensuppe AFGL  
Kalbsschnitzel AX  
mit Portweinsauce AFCGLMO  
Orecchiette ACGF  
Bohnen FGO  
Himbeerquark GX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Grünerbsensuppe AFGL  
Garam Masala mit Erdnussbutter EFLMNHGO  
Himbeerquark GX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Limonencremesuppe AFGL  
Siedfleischsalat FMO  
Schlumberger Brötchen A  
und Butter G  
Apfelmus X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Antipasti-Teller GFLMO

## Dienstag, 29. Oktober 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGO  
Schweinsragout ACFGLMO  
Feine Polenta CFG  
Tomate provenzalische Art AFGO  
Ananassalat X

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGO  
Quinoaküchlein ACFGHO  
mit Nussauce ACFGHMO  
Mischgemüse AFGO

Ananassalat X

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Sellerie-Apfel-Suppe AFGL  
Kürbiswähe ACG  
Kirschenkompott X

## Mittwoch, 30. Oktober 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO  
Rindsroulade ACFGLMO  
mit Rotweinsauce ACFGLMO  
Kartoffelstock GF  
Zucchini FGO  
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO  
Pizokel ACFGO  
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kräutercremesuppe FGO  
Kalbgeschnetzeltes mit Currysauce AEFGLNO  
Trockenreis GO  
Aprikosenjoghurt GX

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Sojageschnetzeltes mit Currysauce AFCC  
Trockenreis GO

### 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).

<sup>1</sup> kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. <sup>2</sup> 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, 31. Oktober 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL  
Maispouardenbrüstchen (F) AX  
mit Estragonsauce ACFGLMO  
Schupfnudeln ACFG  
Karotten FGO  
Kiwisalat X

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL  
Orientalische Nudeln ACFMNHOWL  
mit Räuchertofu, Gemüse, Ananas  
Kiwisalat X

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL  
Fleischkäseteller CMGLOX  
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN  
Passionsfruchtcreme GX

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Gemüseroulade ACGF  
Dill-Quark-Sauce G  
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN

## Freitag, 1. November 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Randensuppe mit Meerrettich AFGLO  
Gebratene Schollenfilets (NE) ADX  
mit Weissweinsauce ABDGO  
Trockenreis GO  
Blattspinat FGO  
Karamellköpfchen GX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Randensuppe mit Meerrettich AFGLO  
Chop Suey ACFGLMOWP  
Trockenreis GO  
Karamellköpfchen GX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFGL  
Teigwaren mit Büffelmilch Ricotta-Füllung ACFGLO  
und Tomatensauce AFGO  
Geriebener Käse CG  
Pfirsichkompott X

## Samstag, 2. November 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kartoffelcremesuppe AFGL  
Sauerbraten ACFGLMO  
Spätzli ACFG  
Erbsen FGO  
Schokoladenmousse CFGHX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kartoffelcremesuppe AFGL  
Empanadas ACHFGLMO  
mit Paprikasauce FGO  
Schokoladenmousse CFGHX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe AGLO  
Birchermüesli AG  
Roggenbrot und Butter AG  
Emmentaler Käse G

## Sonntag, 3. November 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFGLMO  
Kalbssteak AX  
mit Cognac-Sauce ACFGLMO  
Breite Nudeln ACFG  
Broccoli mit Mandeln FGHO  
Gedeckter Apfelkuchen ACFGNOX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFGLMO  
Feta-Burger AFGCOL  
mit Honig-Thymian-Sauce ACFGLMO  
Breite Nudeln ACFG  
Broccoli mit Mandeln FGHO  
Gedeckter Apfelkuchen ACFGNOX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFGL  
Gebeizter Gravad Lachs (SCO) DFL  
Meerrettich-Quark-Sauce FGO  
Hausgemachtes Kartoffelbrot ACG  
Butter G  
Birnenkompott X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Avocadosalat CEFLMO  
Hausgemachtes Kartoffelbrot ACG  
Butter G

# Wochen- menükarte

Montag, 28. Oktober bis  
Sonntag, 3. November 2024

