

## 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, 26. August 2024

### MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00 1/2 1/1

Gemüsecremesuppe AFGL  
Schweinhalsbraten 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 ACFLMNO  
Hörnli ACFG  
Geriebener Käse CG  
Apfelmus X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Soja-Gehacktes FGCO  
Hörnli AFGC  
Geriebener Käse CG

## Dienstag, 27. August 2024

### MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00 1/2 1/1

Selleriecremesuppe AFGL  
Lammierstück  
mit Rotweinsauce ACFLMNO  
Macaire-Kartoffeln ACG  
Karotten FG  
Waldbeeren-Griesscreme AGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

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

### ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

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

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Capri-Salat ACGO  
Hausbrot und Butter AG

## Mittwoch, 28. August 2024

### MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00 1/2 1/1

Grünkerncremesuppe AFGL  
Hacksteak ACG  
mit Marsala-Sauce AFCGLMO  
Orecchiette ACG  
Blumenkohl polnische Art ACFG0  
Bananenquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Grünkerncremesuppe AFGL  
Quornschnitzel C  
mit Marsala-Sauce ACFLMNO  
Orecchiette ACG  
Blumenkohl polnische Art ACFG0  
Bananenquark GX

### ABENDESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL  
Rösti-Pastetchen GO  
mit Pilz-Rahm-Sauce ACFLMNO  
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).

<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, 29. August 2024

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

## Freitag, 30. August 2024

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 ACFGLMNOW  
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

## Samstag, 31. August 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Karottencremesuppe AFGO  
Kalbsschnitzel A  
mit Rosmarinsauce ACFGLMNO  
Süßkartoffelgnocchi ACFGLNO  
Mischgemüse FGO  
Melonensalat X

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Karottencremesuppe AFGO  
Vegetarische Bratwurst ACFGLHO  
mit Currysauce FHLMNO  
Süßkartoffelgnocchi ACFGLNO  
Mischgemüse FGO  
Melonensalat 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

## Sonntag, 1. September 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Pastinakencremesuppe AFG  
Rindsfilet X  
mit Grüner-Pfeffer-Sauce ACFGLMNO  
Feine Nudeln AC  
Ratatouille FGO  
Marmorcake ACG

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Pastinakencremesuppe AFG  
Agnoletti Asparago 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, 26. August bis  
Sonntag, 1. September 2024

