

Speise- und Getränkemkarte

Unser kulinarisches Angebot
für unsere zusatzversicherten
Patientinnen und Patienten



Lieber Gast

Gutes Essen steigert das Wohlbefinden und kann viel zu Ihrer Genesung beitragen. Deshalb liegt uns ein erstklassiges kulinarisches Angebot am Herzen. Bei uns genießen Sie ausgewogene Menüs, die auf den neusten ernährungsmedizinischen Grundsätzen basieren. Unsere Gerichte bereiten wir täglich frisch zu und verwenden wo immer möglich regionale und saisonale Produkte. Neben dem Tagesmenü servieren wir Ihnen selbstverständlich eine vegetarische Variante und bieten Ihnen auch À-la-carte-Spezialitäten an. Je nach Art Ihrer Behandlung und Ihrer gesundheitlichen Situation verordnet Ihr Arzt / Ihre Ärztin ein auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtete Menü, das Ihren Genesungsprozess unterstützt.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Cher hôte

Un bon repas accroît la sensation de bien-être et contribue à votre guérison. C'est pourquoi il nous tient à cœur de vous proposer des mets de première classe. Chez nous, vous pouvez déguster des menus équilibrés basés sur les principes médico-nutritionnels actuels. Nous préparons nos repas le jour même et utilisons, dans la mesure du possible, des produits régionaux et de la saison. Outre le menu du jour, nous vous servons bien évidemment un plat végétarien et vous proposons des spécialités à la carte. Selon votre traitement et vos problèmes de santé, votre médecin vous prescrit un menu adapté à vos besoins qui accompagne le processus de guérison.

Nous sommes ravis de pouvoir vous choyer et vous souhaitons un bon appétit.

Dear guest

Delicious food increases well-being and can significantly contribute to your recovery. For this reason, a first-class culinary offering is important to us. During your stay with us, you will enjoy well-rounded meals based upon the most up to date of nutritional and medicinal principles. We prepare fresh meals daily and always use regional and seasonal produce wherever possible. In addition to the menu of the day, we offer a vegetarian option, as well as à la carte specialities. In accordance with your treatment and health situation, your doctor will prescribe a meal appropriate for your needs and one that will support your convalescence.

We look forward to pampering you. Enjoy your meal!

Freundliche Grüsse • Cordialement • Kind regards



Yvonne Viret
Leiterin Hotellerie



Dr. med. Martina Gebhart
Leiterin Ernährungszentrum

Wir beraten Sie gerne.

ZUBEREITUNG

Bei den meisten Speisen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Portionengrössen. Ganz nach Ihrem Wunsch servieren wir Ihnen eine Viertelportion, eine halbe Portion oder eine ganze Portion. Haben Sie Fragen zum Menü, z. B. bei verordneter Diät, beraten Sie unsere Verpflegungsassistentinnen oder die Pflegefachpersonen gerne.

Hinweise zu Allergenen sowie zu Fleisch- und Fischdeklaration finden Sie auf der letzten Seite.

BESTELLZEITEN

Ihre Bestellung für das Mittag- und das Abendessen sowie für das Frühstück des kommenden Tages nehmen wir gerne zwischen 8.30 Uhr und 16.30 Uhr entgegen.

Damit Sie während Ihres Aufenthalts jederzeit bestens verköstigt sind, besuchen unsere Verpflegungsassistentinnen Sie täglich und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs. Falls Ihnen dieser Service aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich ist, nimmt Ihre Pflegefachperson Ihre Bestellung auf. Lassen Sie uns bitte wissen, welche Speisen Sie nicht mögen oder welche Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder einer Allergie nicht zu sich nehmen können.

FOOD SAVE

Der sorgsame Umgang mit Ressourcen, auch mit Nahrungsmitteln, ist uns ein grosses Anliegen. Wir haben verschiedene Massnahmen ergriffen, um möglichst wenige Nahrungsmittel wegwerfen zu müssen und achten auf die Portionsgrössen.

Sollten Sie Anpassungswünsche haben, so wenden Sie sich bitte an Ihre Verpflegungsassistentin/an Ihre zuständige Pflegefachperson, sie wird dies bei der Bestellung entsprechend vermerken.

ESSENSZEITEN

- Frühstück ab 8.00 Uhr
- Mittagessen ab 12.00 Uhr
- Abendessen ab 18.00 Uhr

Sollte Ihr Essen wegen einer Untersuchung oder Visite kalt geworden sein, wärmen wir es gerne in der Mikrowelle.

PREISE

Für zusatzversicherte Patient/innen sind sämtliche Speisen kostenlos – Mineralwasser, Tee und Kaffee auf dem Zimmer oder im Gang offeriert Ihnen das Claraspital. Gerne informiert Sie Ihre Guest Relation über das weitere kostenlose sowie kostenpflichtige Getränkeangebot. Halbprivatpatient/innen erhalten pro Tag, Privatpatient/innen pro Mahlzeit ein zusätzliches Besucheressen gratis. Weitere Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass Besucheressen mittags bis 11.00 Uhr und abends bis 16.30 Uhr bestellt werden können.

Die preislichen Angaben gelten für weitere Bestellungen von Angehörigen und Besuchern. Diese Kosten werden zusammen mit den kostenpflichtigen Getränken Ihrer Gesamtabrechnung belastet.

PRIVATPATIENTENSERVICE

Dieser Service mit kostenlosen Köstlichkeiten ist ein exklusives Angebot für unsere privatversicherten Patient/innen. Eine Servicemitarbeiterin besucht Sie täglich zwischen 13.30 und 17.00 Uhr in Ihrem Zimmer und offeriert Ihnen und Ihren Besuchern eine Auswahl an kalten und warmen Getränken, süssen und salzigen Häppchen oder Glacen

Bei einer ärztlichen Einschränkung hinsichtlich der Aufnahme von Speisen und Getränken liegt es in der Eigenverantwortung der Patient/innen, auf unser Angebot zu verzichten.

Nous serons ravis de vous conseiller.

PRÉPARATION

Pour la plupart des mets, vous avez la possibilité de choisir entre différentes portions. Conformément à vos souhaits, nous vous servons un quart de portion, une demi-portion ou une portion entière. Si vous avez des questions relatives au menu, en raison d'un régime prescrit p. ex., nos diététiciennes ou notre personnel soignant seront ravis de vous conseiller.

Vous trouverez des indications concernant les allergènes et la déclaration de provenance de la viande et du poisson à la dernière page.

HORAIRES DES COMMANDES

C'est avec plaisir que nous saisissons vos commandes pour le déjeuner et le dîner ainsi que le petit déjeuner du lendemain entre 8h30 et 16h30.

Afin que vous vous régalez au mieux pendant votre séjour, nos diététiciennes vous rendent visite quotidiennement et vous soutiennent dans la composition de vos menus. Si vous n'êtes pas apte à profiter de ce service pour des raisons de santé, notre personnel soignant saisira votre commande. Veuillez nous informer des mets que vous n'aimez pas ou que vous ne pouvez consommer en raison d'une intolérance ou d'une allergie.

HORAIRES DES REPAS

- **Petit-déjeuner** à partir de 8 h 00
- **Déjeuner** à partir de 12 h 00
- **Dîner** à partir de 18 h 00

Si votre repas a refroidi en raison d'un examen ou d'une visite, nous le réchauffons avec plaisir dans un four à micro-ondes.

PRIX

Pour les patients des divisions demi-privée et privée, tous les mets sont gratuits – l'eau minérale, le thé et le café dans votre chambre ou dans le couloir vous sont offerts par l'hôpital St. Clara. L'assistance restauration se fera un plaisir de vous informer sur la gamme de boissons supplémentaires gratuites et payantes. Les patients semi-privés reçoivent par jour, les patients privés par repas un repas visiteur gratuit. Tous les repas supplémentaires seront facturés.

Nous aimerions vous informer que les repas visiteur de midi soient commandés jusqu' à 11 h 00 et le soir jusqu'à 16 h 30.

Les indications de prix s'appliquent aux commandes supplémentaires effectuées par les membres de votre famille ou les personnes vous rendant visite. Ces frais seront facturés avec vos boissons payantes sur votre facture totale.

CHARIOT BUFFET POUR LES PATIENTS DE LA DIVISION PRIVÉE

Le chariot buffet comprenant des gourmandises gratuites est une offre de restauration exclusivement réservée aux patients de la division privée. Une hôtesse vous rend visite quotidiennement dans votre chambre – le samedi et le dimanche également – entre 13 h 30 et 17 h 00 et vous offre, ainsi qu'aux personnes vous rendant visite, des boissons froides et chaudes des morceaux doux et salés ou des glaces.

En cas de prescriptions médicales concernant leur consommation, la responsabilité de renoncer à notre offre incombe au patient.

We are happy to advise you.

PREPARATION

With most of the meals you may choose between various portion sizes. Entirely according to your wishes, we can serve you a quarter, half or full portion. Should you have questions about a meal, e.g. in case of a prescribed diet, our catering assistants or nursing staff will be happy to advise you.

Allergy information and fish/meat content in food can be found on the final page.

ORDER TIMES

We will happily take your orders for lunch and evening meals, as well as for the following day's breakfast between 8.30 am and 4.30 pm.

So that you are well fed at all times throughout your stay, our catering assistants will visit you daily and consult with you about your food for the day. If for health reasons this service cannot be provided to you, our nursing staff will take your order. Please let us know which meals you don't like or if there are any you cannot have due to intolerance or allergy.

MEAL TIMES

- **Breakfast** from 8.00 am
- **Lunch** from 12.00 noon
- **Evening meal** from 6.00 pm

Should your meal become cold because of a visit or an examination, we are happy to heat it up for you in the microwave.

PRICES

For those with semi-private and fully private health insurance, all meals are provided free of charge – mineral water, tea and coffee are made available in your room or in the corridor by Claraspital. The catering assistance will be happy to inform you about other free of charge and chargeable beverage offers. Semi-private patients receive one visitor meal per day, private patients one visitor meal per mealtime free of charge.

We would like to inform you, that visitors' meals can be ordered until 11.00 am for lunch and until 4.30 pm for dinner.

The pricing applies to additional orders of relatives and other visitors. These costs will be calculated together with your chargeable drinks and included in your total invoice.

BUFFET CART FOR PRIVATELY INSURED PATIENTS

The buffet cart, full of complimentary delicacies, is an exclusive catering offering for our privately insured patients. A service hostess will visit you in your room once a day, including Saturday and Sunday, between 1.30 and 5.00 pm and will offer you and your visitors cold and warm drinks, sweet and salty snacks and ice creams.

In consideration of a medical restriction regarding the intake of food and drinks, it is the patient's own responsibility to refrain from our offer.

Frühstück

Petit-déjeuner · Breakfast

	Allergene	Preis
Kaffee, Milch, Grahambrot, Butter, Konfitüre Café, lait, pain graham, beurre, confiture Coffee, milk, graham bread, butter, jam	A, G	3.50

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK LES EXTRAS POUR LE PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST EXTRAS

Schlumberger-Brötchen, Weggli, Silserli, Vollkornbrötchen, Gipfeli Schlumbergerli, petit pain au lait, moricette, petit pain complet, croissant Bread roll, french roll, lye roll, wholemeal roll, croissant	A, C, G, N	1.20
Hausbrot, Toastbrot, Zwieback Pain maison, pain de mie, biscotte Brown bread, toast, rusk	A, G	0.50
Butter, Margarine Beurre, margarine Butter, margarine	G	0.50
Konfitüre, Honig Confiture, miel Jam, honey		1.10
Kleines Käseplättchen (Hart- und Weichkäse gemischt) Petit plateau de fromage (mélange de fromage à pâte dure et à pâte molle) Small plate of cheese (mixture of hard and soft cheeses)	G, X	3.60
Streichkäse Fromage à tartiner Cheese spread	G	0.80
Kräuterrahmquark Fromage blanc aux herbes (à base de séré) Cream quark with herbs	G, X	1.50
Vogesen Schinken Jambon des Vosges Vosges ham	L, O	5.50
Aufschnitt Charcuterie en tranches Cold cuts	A, F, H, M, O, X	5.50

Kleine Gerichte

En-cas · Small meals

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
SUPPE · SOUPE · SOUP			
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli Bouillon de légumes aux lamelles de crêpe faites maison Vegetable bouillon with homemade sliced pancakes	A, C, F, G, X		3.80
SALATE · SALADES · SALAD			
Blattsalat Salade verte Green salad	C, F, L, M, O, X		4.50
Gemischter Salat Salade composée Mixed salad	C, F, L, M, O, X		5.50
Salatteller mit Ei, Hausbrot und Butter Assiette de salade avec oeuf, pain maison et beurre Plate of salad with egg, brown bread and butter	A, C, F, G, L, M, O, X	8.50	14.00
Französische Salatsauce Vinaigrette française French dressing	C, E, F, L, M, O		
Italienische Salatsauce Vinaigrette italienne Italian dressing	F, L, O, M		
KALTE GERICHTE · PLATS FROIDS · COLD DISHES			
Schottischer Räucherlachs mit Dill-Senf, Pariser Brot und Butter Saumon fumé d'Ecosse, moutarde à l'aneth, baguette et beurre Scottish smoked salmon, with dill mustard, baguette and butter	A, D, G, M, N, O, X	21.00	32.00
Krevettencocktail mit Cognac-Tomatensauce Cocktail de crevette avec une sauce de Cognac et tomates Shrimp cocktail with Cognac tomato cream	B, C, G, M, O, X	14.00	20.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Käse) mit Schlumberger-Brötchen und Butter Assiette Grisons (viande de Grison, salsiz, jambon cru, fromage) avec petit pain et beurre Mixed Grisons plate (air-dried Grions meat, salsiz, air-dried ham, cheese) with bread roll and butter	A, C, G, X	16.50	24.00
Geräucherter Truthahnschinken mit Hausbrot und Butter Jambon de dinde fumé avec pain maison et beurre Smoked turkey ham with brown bread and butter	A, C, G, L, X	10.50	16.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarensauce Rôti de bœuf rosé à cœur avec la sauce tartare Roastbeef with tartar sauce	C, G, M, O	12.00	19.50
Silserli mit Schinken, Salami oder Frischkäse Moriette avec jambon, salami ou fromage frais Lye roll with ham, salami or cream cheese	A, G, L, O		5.50
Birchermüesli mit frischen Früchten, Grahambrot und Butter Birchermüesli avec des fruits frais, pain graham et beurre Birchermuesli with fresh fruits, Graham bread and butter	A, G, O, X		10.00

Kleine Gerichte

En-cas · Small meals

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
WARMER GERICHTE · PLATS CHAUDS · WARM DISHES			
Omelette Nature Omelette nature Plain omelet	C		7.00
Omelette mit Schinken oder Speck Omelette au jambon ou aux lardons Omelet with ham or bacon	C, L		9.50
Käseküchlein, 3 Stück Tartelettes au fromage, 3 pièces Small cheese tartlets, 3 pieces	A, C, F, G, O		14.00
Geschwellte Kartoffeln und Käseteller (Hart- und Weichkäse gemischt) und kleines Salatbouquet Pommes de terre en robe des champs et plateau de fromages (mélange de fromage à pâte dure et à pâte molle) avec un petit bouquet de salade Jacket potatoes and a plate of cheese (mixture of hard and soft cheese) and a small salad bouquet	C, F, G, L, M, O, X	14.50	19.00

Hauptgerichte

Plats principaux · Main courses

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
FISCH · POISSON · FISH			
Gebratene Lachstranche (GB, NO) mit Zitronenpeffer, Safransauce und Trockenreis Tranche de saumon grillé (GB, NO) avec poivre citronné, sauce au safran et riz créole Fried slice of salmon (GB, NO) with lemon pepper, saffron sauce and creole rice	A, D, G, L, O, X	21.00	32.00
Pochierter oder gebratener Tagesfisch mit Noilly Prat-Sauce, Salzkartoffeln und Saisongemüse Poisson du jour poché ou grillé avec sauce Noilly Prat, pommes de terre à l'eau et légumes de la saison Poached or fried fish of the day with Noilly Prat sauce, boiled potatoes and seasonal vegetable	A, B, C, D, G, L, M, N, O, R	21.00	32.00
FLEISCH UND GEFLÜGEL · VIANDE ET VOLAILLE · MEAT AND POULTRY			
Hausgemachte Rindfleischlasagne, Blattsalat Lasagne maison à base de viande de boeuf, salade verte Homemade beef lasagne, green salad	A, C, F, G, L, M, O, X		18.00
Spaghetti Bolognese, Blattsalat Spaghetti bolognaise, salade verte Spaghetti Bolognese, green salad	A, C, F, L, M, O, X		18.00
Pouletfrikasse (FR) im Reisring mit Karotten und Erbsen Fricassée de poulet dans un rond de riz avec des carottes et des petits pois Chicken fricassee in a rice ring with carrots and peas	A, C, F, G, L, M, O		28.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Asia-Gemüse, gebratenem Reis und Teriyakisauce Poitrine de poulet avec des légumes asiatiques, riz sauté et sauce teriyaki Fried chicken breast with asia vegetable, fried rice and teriyaki sauce	A, F, G, N, O		27.50
Filet vom Weiderind, mit Trüffelrisotto und Schalottenconfit Filet de Bovin avec le risotto aux truffes et d'échalote confit Fillet of free-range beef, truffled risotto and shallot confit	A, C, F, G, L, M, O		34.00
Kalbsschnitzel mit Balsamicosauce, Butternudeln und Blattspinat Escalope de veau avec la sauce balsamique, des nouilles au beurre et d'épinards Veal escalope with balsamico sauce, buttered noodles and leaf spinach	A, C, F, G, L, M, O	23.00	34.00

Hauptgerichte

Plats principaux · Main courses

	Allergene	Preis	
		1/2	1/1
FLEISCH · VIANDE · MEAT			
Saltimbocca vom Truthahn (HU) mit Portweinsauce, Gnocchi und Kräutertomaten Saltimbocca de dinde avec la sauce au porto, gnocchi et tomate aux herbes Turkey saltimbocca with port wine sauce, gnocchi and tomato with herbs	A, C, F, G, L, M, O	25.00	30.00
Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Röstitalern und Brokkoli mit Mandelbutter Saucisse de veau avec jus de viande, galettes de roesti, brocoli au beurre et aux amandes Veal sausage with gravy, roesti potatoes and almond and Butter broccoli	A, C, F, G, H, L, N, O	15.50	18.50
VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN · VEGETARIAN			
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, Tomatensugo Cannelloni farcie aux épinards et ricotta, sugo aux tomates Cannelloni filled with spinach and ricotta, tomato sugo	A, B, C, F, G H, L, M, O, P, W		21.00
Ratatouille-Wähe, gemischter Salat Quiche à la ratatouille, salad composé Ratatouille quiche, mixed salad	A, C, E, F, G L, M, O		21.00
Pilz-Gemüserisotto mit geriebenem Käse Risotto aux champignons et légumes avec fromage rapé Mushroom and vegetable risotto with grated cheese	C, F, G, O	18.00	24.00

Desserts

Desserts · Desserts

	Allergene	Preis
Früchtekompott oder -püree Compote ou purée de fruits Fruit compote or puree	O, X	4.50
Crème (Vanille, Mokka, Schokolade, Karamell) Crème (vanille, café, chocolat, caramel) Cream (vanilla, coffee, chocolate, caramel)	F, G, X	4.50
Glace (Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer, Vanille light, Kaffee light, Erdbeer light) Glace (vanille, chocolat, café, fraise, vanille light, café light, fraise light) Ice cream (vanilla, chocolate, coffee, strawberry, vanilla light, coffee light, strawberry light)	C, G	5.00
Sorbet (Zitrone, Aprikose, Apfel, Himbeer, Cassis) Sorbet (citron, abricot, pomme, framboise, cassis) Sorbet (lemon, apricot, apple, raspberry, cassis)	C, G, H, P	5.00
Hausgemachte Früchtewähe Tarte aux fruits maison Homemade fruit tart	A, C, G, X	4.80
Saisonale Früchte Fruits de la saison Seasonal fruits		3.50
Fruchtjoghurt Yaourt aux fruits Fruit yogurt	G	3.00
Fruchtquark Fromage blanc aux fruits Fruit quark	G	3.00
Schokoladen-Karamell-Törtchen Tartelette au chocolat et caramel Chocolate and caramel tartlet	A, C, E, F, G, O	10.00
Mango-Passionsfrucht-Törtchen Tartelette à la mangue et aux fruits de passion Mango – passion fruit tartlet	A, C, E, G, O	10.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce vanille Apple strudel with vanilla sauce	A, C, E, G, L	9.50

Getränke

Boissons · Drinks

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE EAU MINÉRALE ET LIMONADE MINERAL WATER AND SOFT DRINKS

Passugger (mit Kohlensäure)	1l	gratis
Allegra (ohne Kohlensäure)	1l	gratis
Cola Zero	0.5l	3.00
Coca-Cola	0.5l	3.00
Rivella rot G	0.5l	3.00
Süssmost Moût sucré Sparkling apple juice	0.5l	3.00
Pepita		2.50

BIERE · BIÈRE · BEER

Feldschlösschen A alkoholfrei sans alcool alcohol-free	0.33l	3.50
Feldschlösschen A Hopfenperle	0.33l	3.50

GETRÄNKE WARM / KALT BOISSONS CHAUDES / FROIDES HOT / COLD DRINKS

Auswahl an Tees Selection du thés Selection of teas		gratis
Kaffee Café Coffee		gratis
Milch warm / kalt G Lait chaud / froid G Hot / cold milk G		1.50
Ovomaltine warm / kalt A, G Ovomaltine chaud / froid A, G Hot / cold Ovomaltine A, G		2.50
Schokolade warm / kalt F, G Chocolat chaud / froid F, G Hot / cold chocolate F, G		2.50

Wein

Vin • Wine

	Vol.	Preis
WEISSWEINE • VIN BLANC • WHITE WINE		
I Frati, Cà dei Frati, Lugana DOC	0.375l	18.00
Epesses Les Chapelles AOC, Domaine Croix Duplex, Schweiz	0.375l	19.50
Epesses Les Chapelles AOC, Domaine Croix Duplex, Schweiz	0.75l	35.00
Roero Arneis Terre di Monte Olmo DOCG, Angelo Negro, Italien	0.75l	27.50
Cuvée 3, Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot IGT, Tamborini Carlo SA, Schweiz	0.75l	22.50
ROTWEINE • VIN ROUGE • RED WINE		
Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich, Vin de Pays Suisse	0.375l	20.00
Rioja La Montesa DOC, Palacois Remonso SA, Spanien	0.375l	20.50
Château de Ferrand Grand Cru, Classé Saint-Emilion, Frankreich	0.75l	49.00
Primitivo Tarantino IGP Apargo, Il Pastini	0.75l	24.50
Cuvée 1, Merlot IGT, Tamborini Carlo SA, Schweiz	0.75l	25.00

Allergikerdeklaration: sämtliche Weine enthalten Sulfite

Frühstücksgetränke und Allergene

Bitte teilen Sie dem Pflegepersonal mit, welche Getränke Sie zum Frühstück wünschen und ob Sie unter einer Lebensmittelallergie oder Intoleranz leiden. (Eier, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sesam, Senf, Soja, Fisch/Krustentiere usw.)

Herkunftsbezeichnung von Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren

Falls nicht anderes deklariert, stammen Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren aus der Schweiz. Fleisch, Fisch, Brot- und Backwaren ausländischer Herkunft sind wie folgt gekennzeichnet:

Ungarn (HU), Irland (IE), Australien (AU), Norwegen (NO), Kanada (CA), Vietnam (VN), Neuseeland (NZ), Polen (PL), Italien (I), Grossbritannien (GB), Niederlande (NL), Frankreich (F), Island (IS), Österreich (A), Estland (EST), Schottland (SCO), Israel (L), Deutschland (DE), Liechtenstein (LIE)

¹ kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. ² kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fische (D), Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch (G), Hartschalenobst und Nüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R) und daraus gewonnene Erzeugnisse. (X) Der Allergengehalt ist abhängig vom wechselnden Tagesangebot.

Boissons pour le petit-déjeuner et allergènes

Veuillez informer le personnel soignant des boissons que vous souhaitez consommer au petit-déjeuner et si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance à un aliment. (œufs, noisettes, cacahuètes, céleri, sésame, moutarde, soja, poisson/crustacés, etc.)

Déclaration de la provenance de la viande, du poisson, du pain et des produits boulangerie

En l'absence de mention contraire, la viande, le poisson, le pain et les produits boulangerie sont d'origine suisse. La viande, le poisson, le pain et les produits boulangerie d'origine étrangère est caractérisée de la manière suivante:

Hongrie (HU), Irlande (IE), Australie (AU), Norvège (NO), Canada (CA), Vietnam (VN), Nouvelle-Zélande (NZ), Pologne (PL), Italie (I), Grande Bretagne (GB), Pays-Bas (NE), France (F), Islande (IS), Autriche (A), Estonie (EST), Écosse (SCO), Israël (IL), Allemagne (DE), Liechtenstein (LIE)

¹ utilisation d'hormones comme stimulateurs de performance possible dans la production. ² utilisation possible d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de performance antimicrobiens dans la production.

Allergènes

Céréales contenant du gluten (A), crustacés (B), œufs (C), poissons (D), arachides (E), soja (F), lait (G), fruits à coque dure (H), céleri (L), moutarde (M), graines de sésame (N), anhydride sulfureux et sulfites (O), lupins (P), mollusques (R) et produits qui en sont dérivés. (X) La teneur en allergènes dépend de l'offre renouvelée chaque jour.

Breakfast drinks and allergens

Please let the nursing staff know which drinks you would like for breakfast and if you are allergic or intolerant to any food (eggs, nuts, peanuts, celery, sesame, mustard, soya, fish/ seafood etc.).

Designation of origin of meat, fish, bread and bakery products

Unless otherwise stated, all meat, fish, bread and bakery products come from Swiss sources. Meat, fish, bread and bakery products with overseas origin is labelled as follows:

Hungary (HU), Ireland (IE), Australia (AU), Norway (NO), Canada (CA), Vietnam (VN), New Zealand (NZ), Poland (PL), Italy (I), Great Britain (GB), Netherlands (NE), France (F), Iceland (IS), Austria (A), Estonia (EST), Scotland (SCO), Israel (IL), Germany (DE), Liechtenstein (LIE)


¹ may have been manufactured using hormones as a growth promoter ² may have been manufactured using antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.

Allergens

Cereals containing gluten (A), Crustaceans (B), Eggs (C), Fish (D), Peanuts (E), Soya beans (F), Milk (G), Dried fruit and nuts (H), Celery (L), Mustard (M), Sesame seeds (N), Sulphur dioxide and sulphites (O), Lupins (P), Molluscs (R) and products derived from them. (X) The allergen content depends on the menu, which changes on a daily basis

DKG 
KREBSGESELLSCHAFT | **Zertifiziertes
Brustkrebszentrum**

DKG 
KREBSGESELLSCHAFT | **Zertifiziertes
Darmkrebszentrum**

DKG 
KREBSGESELLSCHAFT | **Zertifiziertes
Pankreaskarzinom Zentrum**

DKG 
KREBSGESELLSCHAFT | **Zertifiziertes
Prostatakrebszentrum**

DKG 
KREBSGESELLSCHAFT | **Zertifiziertes
Speiseröhrenkrebszentrum**

 EUROPEAN
CANCER
CENTRES | **Zertifiziertes
Viszeralonkologisches Zentrum**

 **Brustzentrum
Qualitätslabel
der Krebsliga Schweiz
und der Schweizerischen
Gesellschaft für Senologie**

 **SIWF
ISFM
Zertifizierte
Weiterbildungszentren
2022**

 **mds foundation**
The myelodysplastic syndromes foundation, inc.

