

## 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, 29. April 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe ACFLME  
Schweinsbraten FM  
mit Honigsauce ACFLMO  
Rösti-Taler CO  
Zucchini FGOL  
Panna cotta mit Mangosauce CG

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe ACFLME  
Mango-Tofu ACFLMON  
Basmatireis G  
Panna cotta mit Passionsfruchtsauce CG

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Randen-Schwarzwurzel-Apfel-Suppe AFGL  
Sellerie-Piccata ACFLG  
mit Tomatensauce FO  
Spaghetti ACG  
Cappuccino-Mousse ACG  
mit Amaretti ACFGH

## Dienstag, 30. April 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL  
Truthahnschnitzel Pariser Art (F) AC  
mit Marsala-Sauce ACFLMO  
Krawättli ACG  
Erbsen FGOL  
Fruchtsalat X

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL  
Palak Paneer FGHMNLO  
Krawättli ACG  
Fruchtsalat X

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFLMO  
Serrano Schinken mit Kartoffelterrinen ACFG  
Semmel und Butter AG  
Rhabarberkompott X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Antipasti-Teller ACFG  
Semmel und Butter AG

## Mittwoch, 1. Mai 2024

### MITTAGESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACFLGO  
Kalbsragout ACGLMO  
Kartoffelstock G  
Zweierlei Karotten FGOL  
Schokoladencreme CGX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACLGO  
Vegetarische Gyoza ACFGLO  
Schokoladencreme CGX

### ABENDESSEN

**Tagesmenü** 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL  
Lyonersalat AGLMO  
Hausbrot und Butter AG  
Birnenkompott X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Gemüse-Frischkäse-Tiramisu FGO  
mit Limettensauce FLMO

### 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, 2. Mai 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Süßkartoffel-Cremesuppe FGL  
Pouletbrüstchen mit Frischkäsefüllung AG  
mit Weissweinsauce AFGLO  
Feine Nudeln ACG  
Broccoli mit Mandeln HFGOL  
Ananasküchlein ACG

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Süßkartoffel-Cremesuppe FGL  
Rajma Masala ACFGMNO  
Feine Nudeln ACG  
Ananasküchlein ACG

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL  
Thonsalat ACDGOM  
Schlumberger Brötchen A  
Butter G  
Bananenquark G X

#### Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Avocadosalat CGO  
Schlumberger Brötchen A  
Butter G

## Freitag, 3. Mai 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGLO  
Seeteufelmedaillon (GB) AD  
mit Hummersauce ABCDFGLO  
Trockenreis G  
Kürbisgemüse FGLO  
Karamellköpfchen G

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGLO  
Frühlingsrollen AFHMNO  
mit Sojasauce AFO  
Gebratener Reis FCO  
Karamellköpfchen G

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe ACFGLO  
Ofenfleischkäse GLO  
mit Madeira-Sauce ACFGLO  
Gnocchi CFGOX  
Aprikosenkompott X

#### Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG  
mit Madeira-Sauce ACFGLO  
Gnocchi CFGOX

## Samstag, 4. Mai 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe ACEFGLM  
Rindfleischspießchen  
mit Paprikasauce ACFGLO  
Kartoffelküchlein ACG  
Grüne Spargeln FLO  
Erdbeersalat mit Minze X

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe ACEFGLM  
Gemüseburger ACFGLO  
mit Rahmsauce AFGLO  
Kartoffelküchlein ACG  
Grüne Spargeln FLO  
Erdbeersalat mit Minze X

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLO  
Hörnli-Gemüse-Auflauf ACFG  
mit Kräutersauce AFG  
Heidelbeerjoghurt GX

## Sonntag, 5. Mai 2024

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Karotten-Ingwer-Suppe ACEFGLM  
Medaillon vom Schweinsfilet A  
mit Cognac-Sauce ACFGLO  
Spätzli ACG  
Kohlrabi FGLO  
Russischer Zupfkuchen ACG

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Karotten-Ingwer-Suppe ACGLO  
Quorn Stroganow ACFGLO  
Spätzli ACG  
Kohlrabi FGLO  
Russischer Zupfkuchen ACG

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Reiscremesuppe AFG  
Geräucherte Forellenfilets (E) DX  
mit Meerrettichsauce FGHO  
Toastbrot und Butter AG  
Pfirsichkompott X

#### Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Carpaccio vom Räuchertofu FLMN  
mit Meerrettichsauce FGHO  
Toastbrot und Butter AG

# Wochen- menükarte

Montag, 29. April bis  
Sonntag, 5. Mai 2024

