

ZUBEREITUNG

Die meisten Speisen und Gerichte servieren wir in verschiedenen Grössen (viertel Portion, halbe Portion, ganze Portion). Basis für das Tagesmenü ist die Vollkost. Mit * gekennzeichnete Gerichte eignen sich bei vegetarischer Kost. Bei Fragen zur Menüauswahl, gerade bei verordneter Diät, wenden Sie sich an die Verpflegungsassistentin oder das Pflegepersonal. Wir beraten Sie gerne.

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

BESTELLZEITEN

Für Mittag- und Abendessen sowie Frühstück des kommenden Tages:

- **Chirurgische Abteilung** 8.00 – 10.00 Uhr
- **Medizinische Abteilung** 10.00 – 12.00 Uhr

Wir bitten Sie, zu diesen Zeiten in Ihrem Zimmer zu sein.

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. Halbprivat- und Privatpatienten erhalten pro Essen eine zusätzliche Mahlzeit für Angehörige und Besucher gratis. Weitere Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

Montag, 10. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Hacksteak ACFGLX
mit Pilzsauce AFGLMO
Spätzli ACEG
Romanesco FGO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Blancmanger mit Fruchtsauce GHX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Lupinengeschetztes
mit Gemüse-Dal FPLMNOX
Fladenbrot AF
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Blancmanger mit Fruchtsauce GHX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Gemüsebouillon mit Backerbsen ACGPF
Belegte Brötchen AGLC
mit Schinken, Spargeln und Ei
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Ananassalat X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Belegte Brötchen AGFOC
mit Ei, Spargeln und Tomatenschaum

Dienstag, 11. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Püreesuppe Saint-Germain AFGL
Geschnetzeltes Rindfleisch
mit Paprikasauce ACFGLMO
Kartoffel-Sellerie-Püree GFL
Tomatensalat und Blattsalat
mit french. Sauce CEFLMO
Apfelmus X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Püreesuppe Saint-Germain AFGL
Gebratener Gemüse-Reis FCGON
mit Halloumi und Ei
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Apfelmus X

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFGLMO
Mediterrane Penne ACFGLO
mit Kräutersauce AFGO
Geriebener Parmesan CG
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Himbeerquark GX

Mittwoch, 12. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL
Pouletbrüstchen (F) A
mit Currysauce AFHLMNO
Reis FG
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL
Orientalische Nudeln ACFGOX
mit Nüssen und Tofu HF
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Gemüssesuppe AFGLO
Kalbsbratwurst G
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Rösti-Taler CO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Pflirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Rösti-Taler CO

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, 13. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Cremesuppe Dubarry ACGLO
Schweinschnitzel A
mit Salbeisauce ACFGLMO
Hörnli AFCC
Grüne Bohnen FGO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Karamellpudding GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Cremesuppe Dubarry ACGLO
Süßkartoffel-Falafel ACFHMNOPX
mit Aprikosenchutney O
Basmatireis FGN
Saisongemüse FGN
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Karamellpudding GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Gemüsewähe ACFGO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Mangosalat X

Freitag, 14. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsebouillon mit Eierstich CFG
Gebratenes Lachsforellenfilet (IS) AD
mit Limettensauce ABCDFGLO
Salzkartoffeln FG
Blattspinat FGO
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO
Fruchtsalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsebouillon mit Eierstich CFG
Spinat-Ricotta-Lasagne FGOAC
mit Tomatensauce FO
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO
Fruchtsalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Pfälzer Karotten-Suppe AFGL
Käseteller mit Nüssen GHX
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Birnenkompott X

Samstag, 15. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutersuppe ACGO
Hirschschnitzel (A)
mit Wildrahmsauce ACFGLMO
Serviettenknödel ACFGHLO
Rosenkohl FGO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Maronimousse GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kräutersuppe ACGO
Cordon bleu mit Quorn ACG
dazu Marsala-Sauce ACFGLMO
Serviettenknödel ACFGHLO
Rosenkohl FGO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Maronimousse GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFG
Bündner Fleisch-Teller X
mit mixed pickles LO
Hausbrot A
Selleriesalat und Blattsalat
mit french. Sauce CEFLMO
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Ricotta-Terrine CFGO
Balsamico-Granatapfel-Sauce FLMO
Hausbrot G

Sonntag, 16. Dezember 2018

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Gebratenes Kalbskarree X
mit Calvados-Sauce ACFGLMO
Tannzapfenkoketten AFG
Mischgemüse FGLO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Orangecake ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Tofu-Walnuss-Braten CFGHO
mit Calvados-Sauce ACFGLMO
Tannzapfenkroketter AFG
Mischgemüse FGLO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Orangecake ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Brotsuppe AFGLO
Geschnetztes Poulet (F)
mit Rahmsauce ACFLMGO
Trockenreis FGNO
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO
Aprikosenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Lupinengeschnetztes FPLMNO
mit Reis GX
und Gemüse FGO

Wochen- menükarte

Montag, 10. Dezember bis
Sonntag, 16. Dezember 2018