

**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, 12. November 2018**

1/2 1/1

**MITTAGESSEN****Tagesmenü** 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe ACEFGLM  
Schweinebraten FM  
mit Honigsauce ACFGLMO  
Rösti-Taler CO  
Zucchetti FGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Panna cotta mit Mangosauce CG

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kohlrabicremesuppe AFGL  
Garam Masala AFHLMNEOG  
mit Tofu, Gemüse und Erdnuss  
Nudeln ACG  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Blancmanger mit Mangosauce GH

**ABENDESSEN****Tagesmenü\*** 19.00 27.00

Rote-Randen-Suppe mit Kumquat FG  
Sellerie-Piccata ACFGL  
mit Tomatenragout FO  
Spaghetti ACG  
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Cappuccino-Mousse ACG  
mit Amaretti ACFGH

**Dienstag, 13. November 2018**

1/2 1/1

**MITTAGESSEN****Tagesmenü** 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL  
Kalbsschnitzel A  
mit Marsala-Sauce ACFGLMO  
Farfalle ACG  
Erbsen FGO  
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Fruchtsalat X

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL  
Gyros vom Lupinenfilet FPLMNO  
mit Saisongemüse FGO  
und Joghurtsauce GO  
Trockenreis FG  
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Fruchtsalat X

**ABENDESSEN****Tagesmenü\*** 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFGLMO  
Schwarzwälder Rohschinken-Teller X  
Semmel A  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Trauben X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Tofu-Terrine CFG  
Semmel A

**Mittwoch, 14. November 2018**

1/2 1/1

**MITTAGESSEN****Tagesmenü** 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACGO  
Rehpfeffer (A) ACFGLMO  
Kartoffelstock G  
Rosenkohl FGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Maronimousse GX

**Tagesmenü vegetarisch** 19.00 27.00

Kräutercremesuppe ACGO  
Maultaschen ACFGLO  
mit Röstzwiebeln O  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Maronimousse GX

**ABENDESSEN****Tagesmenü\*** 19.00 27.00

Pfälzer Karotten-Suppe AFGL  
Lyonersalat AGLMO  
Hausbrot A  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Mirabellenkompott X

**Vegetarisches Hauptgericht** 19.00 27.00

Gemüse-Frischkäse-Tiramisu FGO  
mit Limettenvinaigrette 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, 15. November 2018

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Süßkartoffel-Cremesuppe FG  
Geschnetzeltes Kalbfleisch  
mit Senfsauce ACFLMO  
Feine Nudeln AC  
Bohnen FGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Ananasküchlein ACG

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Süßkartoffel-Cremesuppe FG  
Feta-Spinat-Küchlein ACFMH  
mit Kräutersauce AFGO  
auf Herbstgemüse FGO  
Feine Nudeln AC  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Ananasküchlein ACG

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü\* 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL  
Käsewähe ACG  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Birnenkompott X

## Freitag, 16. November 2018

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Cremesuppe Dubarry ACGLO  
Gebratenes Lachsfilet (SCO) AD  
mit Estragonsauce ABCDFGLO  
Safranreis FG  
Blattspinat FGO  
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Karamellcreme G

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Cremesuppe Dubarry ACGLO  
Mango-Tofu-Curry AFLMHO  
mit Ingwer-Gemüse EFGHNO  
Safranreis FG  
Mischsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Karamellcreme G

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü\* 19.00 27.00

Maiscremesuppe ACFLMO  
Hirschbratwurst (A)  
mit Madeira-Sauce ACFLMO  
Kartoffelgratin CFGOX  
Vollkornbrötchen und Butter AGN  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Aprikosenkompott X

#### Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG  
mit Madeira-Sauce ACFGMO  
Kartoffelgratin CFGOX

## Samstag, 17. November 2018

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe ACEFGLM  
Rindfleischspießchen A  
mit Paprikasauce ACFLMO  
Kartoffelküchlein CG  
Tomate mit Kräutern FGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Beerenkompott X

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe ACGLO  
Cordon bleu von der Aubergine ACFG  
mit Zitrone  
Kartoffelküchlein CG  
Tomate mit Kräutern FGO  
Blattsalat mit french. Sauce  
Beerenkompott X

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü\* 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFLMO  
Hörnli-Gemüse-Auflauf ACFG  
mit Kräutersauce AFGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Heidelbeerjoghurt G

## Sonntag, 18. November 2018

1/2 1/1

### MITTAGESSEN

#### Tagesmenü 19.00 27.00

Karotten-Ingwer-Suppe ACEFGLM  
Medaillon vom Schweinsfilet A  
mit Cognac-Sauce ACFLMO  
Basilikum-Spätzli ACEG  
Kohlrabi FG  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Russischer Zupfkuchen ACG

#### Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Karotten-Ingwer-Suppe ACGLO  
Quorn Stroganow ACFLMO  
Basilikum-Spätzli ACEG  
Kohlrabi FGO  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Russischer Zupfkuchen ACG

### ABENDESSEN

#### Tagesmenü\* 19.00 27.00

Gemüsebouillon-Backerbsen ACGPF  
Geräucherte Forellenfilets (E) DX  
mit Meerrettichsauce FGHO  
Toastbrot und Butter AG  
Blattsalat mit french. Sauce CEFLMO  
Pflirsichkompott X

#### Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Carpaccio vom Räuchertofu FLMN  
mit Meerrettichsauce FGHO  
Toastbrot und Butter

# Wochen- menükarte

Montag, 12. November bis  
Sonntag, 18. November 2018