

Lieber Gast

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, 30. März 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL
Schweinhalsbraten F
mit Thymiansauce ACFGLMNO
Duchesse-Kartoffeln ACGO
Tomate mit Kräutern CGHO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Fruchtsalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGL
Kurkumanudeln AFHLMNOP
mit Sesam-Sojasauce FLMNOP
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Fruchtsalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Spinatcremesuppe AFGL
Kalbshackfleisch ACFGLMO
Hörnli ACFG
Geriebener Käse CG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Kiwisalat X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Hörnli ACFG
Quorn-Gemüse-Sauce AFGCO
Geriebener Käse CG

Dienstag, 31. März 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Selleriecremesuppe AFGL
Lammierstück
mit Rotweinsauce ACFGLMNO
Gemüserösti ACEGL
Karotten FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Waldbeeren-Griesscreme AGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Selleriecremesuppe AFGL
Ofengemüse mit Tomatensauce FGO
Couscous mit Rosinen AFGO
dazu Sauerrahm FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Waldbeeren-Griesscreme AGX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Kohlrabencremesuppe AFGL
Bauern-Vorderschinken L
Hausbrot und Butter AG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Capri-Salat ACGO
Hausbrot und Butter AG

Mittwoch, 1. April 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL
Hacksteak ACFG
mit Marsala-Sauce ACFGLMNO
Penne tricolore ACFG
Blumenkohl polnische Art CFG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Bananenquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL
Lupinen-Gyros FPLMNO
mit Gemüse FGO
Penne tricolore ACG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Bananenquark GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL
Rösti-Pastetchen GO
mit Pilz-Rahm-Sauce ACFGLMO
Mischsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Birnenkompott X

st Claraspital

In besten Händen.

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, 2. April 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFGLMO
Poulet-Oberschenkel (F) X
mit Balsamicosauce ACFGLMNO
Safranrisotto FGO
Erbsen FGO
Mischsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AFGLMO
Soja-Nuggets FGO
mit Rote-Paprika-Sauce FGO
Saisongemüse FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Griessuppe ACGLO
Wurstsalat mit ital. Sauce OGLFM
Schlumberger Brötchen und Butter ACG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Joghurtköpfchen mit Fruchtsauce GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Quinoasalat mit ital. Sauce OFLM
Schlumberger Brötchen und Butter ACG

Freitag, 3. April 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Artischockencremesuppe ACFGLMO
Zanderfilet Pariser Art (ESL) ADCG
mit Weissweinsauce ABCDFGLO
Salzkartoffeln FG
Blattspinat FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Wiener Ring ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Artischockencremesuppe ACFGLMO
Bohnen-Burger ACFGOP
mit Barbecue-Sauce FO
Salzkartoffeln FG
Blattspinat FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Wiener Ring ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Brotsuppe AFGL
Teigwaren ACG
mit Ricotta-Limonen-Füllung AFGHL
und Tomatensauce AFGO
Geriebener Käse CG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Mangosalat X

Samstag, 4. April 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Karottencremesuppe ACGO
Kalbsschnitzel A
mit Rosmarinsauce ACFGLMNO
Süßkartoffelgnocchi ACFGL
Mischgemüse FGLO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Ananassalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Karottencremesuppe AFGL
Vegetarische Bratwurst AFGLO
mit Rosmarinsauce ACFGLMO
Süßkartoffelgnocchi ACFGL
Mischgemüse FGLO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Ananassalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Kräutercremesuppe AFGL
Ofenfleischkäse GLO
mit Madeira-Sauce AFGMO
Maisschnitte AGF
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Apfelmus X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Tofubraten CFGO
mit Madeira-Sauce ACFGLMO
Maisschnitte AFG

Sonntag, 5. April 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Pastinakencremesuppe ACGP
Rindsfilet X
mit Grüner-Pfeffer-Sauce ACFGLMNO
Feine Nudeln ACEG
Zucchini FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Marmorcake ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Pastinakencremesuppe ACGP
Quorn-Gemüse-Spiesschen AFO
mit Kräutersauce AFGO
Feine Nudeln ACEG
Zucchini FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Marmorcake ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGO
Belegte Brötchen AG
mit Ei, Frischkäse, Pastrami FGCL

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Pflirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Belegte Brötchen AG
mit Ei, Frischkäse, Tomatenmousse FGC

Wochen- menükarte

Montag, 30. März bis
Sonntag, 5. April 2020