

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. Dezember 2019

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Hirschschnitzel ACFLGX
mit Pilzsauce AFGLMO
Spätzli ACEG
Rosenkohl FGO

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Blancmanger mit Fruchtsauce GHX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Fenchelcremesuppe AFGL
Gemüse-Dal Golden India FPLMNOX
mit Lupinengeschnetzeltem
Fladenbrot AF

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Blancmanger mit Fruchtsauce GHX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Spargelcremesuppe ACFLMO
Äpler-Magronen ACFGLO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Apfelmus X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Mediterrane Magronen ACFGLO
mit Kräutersauce AFGO
Geriebener Käse CG

Dienstag, 31. Dezember 2019

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe AFGL
Kalbsragout
mit Paprikasauce ACFLMO
Kartoffel-Sellerie-Püree GFL
Erbsen FGO

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Himbeerschnitte ACEGHO

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kräutercremesuppe AFGL
Gemüse-Chop Suey ACFLPMO
Kartoffel-Sellerie-Püree GFL

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Himbeerschnitte ACEGHO

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Gemüsebouillon mit Eierstich CF
Silvester-Teller ABCDFGHLO
Pariser Brötchen und Butter AG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Fruchtsalat X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Silvester-Teller ACFGHLO
Pariser Brötchen und Butter AG

Mittwoch, 1. Januar 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFGL
Pouletbrüstchen (F) A
mit Currysauce AFHLMNO
Reis FG

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFGL
Orientalische Nudeln ACFGOX
mit Nüssen und Tofu HF

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Schokoladencreme GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Gemüssesuppe AFGLO
Kalbsbratwurst G
mit Rotweinsauce ACFLMO
Rösti-Taler CO

Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Pflirsichkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Vegetarische Bratwurst ACFG
mit Rotweinsauce ACFLMO
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, 2. Januar 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGLO
Schweinschnitzel A
mit Salbeisauce ACFGLMO
Hörnli AFCC
Grüne Bohnen FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Karamellpudding GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGLO
Süßkartoffel-Falafel ACFHMNOPX
mit Aprikosenchutney O
Fregola sarda ACFG
Saisongemüse FGN
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Karamellpudding GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Gemüsewähe ACFG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Mangosalat X

Freitag, 3. Januar 2020

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 franz. Sauce CEFLMO
Kiwisalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsebouillon mit Eierstich CFG
Spinat-Ricotta-Lasagne FGOAC
mit Tomatensauce
Mischsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Kiwisalat X

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Pfälzer Karotten-Suppe AFGL
Käseteller mit Nüssen GHX
Grahambrot und Butter AG
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Birnenkompott X

Samstag, 4. Januar 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe ACCO
Lammhüftchen (NZL)
mit Rosmarinsauce ACFGLMO
Feine Nudeln ACFG
Gebratener Brüsseler FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Maronimousse GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe ACCO
Cordon bleu mit Quorn ACG
mit Rosmarinsauce ACFGLMO
Feine Nudeln ACFG
Gebratener Brüsseler FGO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Maronimousse GX

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

Zucchetticremesuppe AFG
Pastrami-Teller X
mit mixed pickles LO
Hausbrot und Butter AC
Selleriesalat und Blattsalat
mit franz. Sauce CEFLMO
Kirschenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

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

Sonntag, 5. Januar 2020

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Gebratenes Kalbskarree X
mit Calvados-Sauce ACFGLMO
Tanzapfenkoketten AFG
Mischgemüse FGLO
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Marmorcake ACG

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Romanescocremesuppe AFGL
Vegetarischer Burger ACFGNOX
Blattsalat mit franz. Sauce CEFLMO
Marmorcake ACG

ABENDESSEN

Tagesmenü* 19.00 27.00

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

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Omelette mit Gemüse FGOC

Wochen- menükarte

Montag, 30. Dezember 2019
bis Sonntag, 5. Januar 2020