

SPEISEANGEBOT

Privatpatientinnen und -patienten

Halbprivatpatientinnen und -patienten



Liebe Gäste

Unsere Küche bietet Ihnen abwechslungsreiche Mahlzeiten an, die nach den neuesten Erkenntnissen und mit viel Engagement zubereitet werden.


















Zum Küchenteam gehören diplomierte Köchinnen und Köche, Diätköche, Pâtisseries und angelerntes Personal, sowie rund zehn Lernende die sich alle tatkräftig für Ihr leibliches Wohl einsetzen. Erstklassige Frischprodukte und sorgfältig ausgewählte Zutaten werden für die Zubereitung der Mahlzeiten verwendet. Unsere Verpflegung basiert auf den Grundsätzen der mediterranen Küche.

Viel Zeit und Freude am Essen – diese wichtigen «Zutaten» der mediterranen Küche gehören zum südlichen Lebensstil, wie die Siesta. Mit anderen Worten: Geniessen Sie Ihre Mahlzeiten.

Am Eintrittstag erhalten Sie ein von uns zusammengestelltes Menü. Danach bestimmen Sie selbst, ob Sie eines der angebotenen Menüs wählen oder anhand des Menüplans Ihr Essen aus den einzelnen Komponenten selber zusammenstellen. Sie können auch die Portionsgrösse selber bestimmen.

Wenn eine spezielle Ernährung notwendig ist, wird dies von Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt verordnet. Auch dann haben Sie bei uns die Möglichkeit, Ihr Menü im Rahmen der Vorgaben weiterhin selbst zusammenzustellen.

Unsere Gerichte sind mit folgenden Symbolen deklariert:

 Ei	 Schalenfrüchte	 Sesam und Sesamerzeugnisse
 Erdnuss	 Schwefeldioxid und Sulfite	 Soja
 Fisch	 Schweinefleisch	 Weichtiere
 Gelatine	 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	 vegan
 glutenhaltige Getreide	 Senf und Senferzeugnisse	
 Krebstiere		
 Lupine		
 Milch und Laktose		

Unser Gästeservice wird Ihnen gerne behilflich sein und Ihnen die verschiedenen Wahlmöglichkeiten vorstellen.

Gerne nehmen wir jeweils am Vortag, Ihre Bestellung für die Mahlzeiten des folgenden Tages entgegen.

FRÜHSTÜCK



Stellen Sie Ihr Frühstück individuell zusammen.

Brot

- Ruchbrot 🌿
- Ruchbrot ohne Rinde 🌿
- Grahambrot 🌿
- Tagesbrot mediterran 🌿 🍌 🍌 🍌
- Gipfeli 🌿 🍌 🍌
- Weggli 🌿 🍌 🍌
- Zopf 🌿 🍌 🍌
- Nussbrot 🌿 🍌
- Zwieback 🌿 🍌
- Knäckebrot 🌿 🍌

Zusätze (z.T. fettreduziert/ohne Zucker)

- Käse halbhart 🍌
- Streichkäse/Weichkäse 🍌
- Joghurt nature 🍌
- Fruchtojoghurt/Fruchtquark 🍌
- Saisonobst
- Apfel
- Banane (Bio Max Havelaar)
- Apfelmus/Fruktkompott
- Cornflakes 🌿
- Birchermüesli 🌿 🍌 🍌
- Fleischteller klein 🍌 🍌 🍌
- Käseteller klein 🍌 🍌 🍌
- Sandwich klein, mit Käse oder Fleisch 🍌 🌿 🍌

Getränke

- Kaffee (Bio Max Havelaar)
- Kaffee koffeinfrei
- Kaffeerahm 🍌
- Milch heiss oder kalt 🍌
- Tee (Crowning's)
- Schokoladen-🍌 oder Ovomaltinepulver 🌿 🍌
- Orangensaft (Michel)
- Multivitaminsaft (Michel)

Brotaufstrich (z.T. ohne Zucker erhältlich)

- Butter 🍌
- Margarine ✓
- Konfitüre
- Fruchtgelée
- Honig
- Nuss-Kakao-Aufstrich (Max Havelaar) 🍌 🍌 🍌

MITTAGESSEN



Stellen Sie sich Ihr Menü aus unserem Angebot individuell zusammen.

Menüs



Mit folgendem Link kommen Sie zu unseren Wochenmenüplänen:
www.ksw.ch/essen-trinken

Zusatzangebot

Vorspeisen

- Rauchlachsroulade 🌿 🍷 🐟 🍷 🍷
- Trockenfleischsteller 🐷
- Grilliertes Gemüse ✓

Vegetarisch

- Gemüsecurry mit Dinkelgeschnetzeltem (Bio) ✓ 🌿 🍷
- Omelette aus Freilandeiern mit Kräutern 🍷 🍷
- Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Tomatensauce 🌿 🍷 🍷 🍷
- Gemüseteller 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Salatteller 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Birchermüesli 🌿 🍷 🍷

Fleisch (CH)

- Rindfilet, rosa gebraten (Swiss Premium Weiderind) 🍷
- Geschmorte Kalbsbrustschnitte 🍷
- Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Kalter Mediterraner Teller 🐷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fisch

- Crevettencurry (ASC/Vietnam) mit Gemüse 🍷 🍷
- Gebratenes Lachsfilet (Swiss-Lachs) mit Kräutersauce 🍷 🍷 🐟 🍷

Saucen

- Braune Sauce 🌿 🍷 🍷
- Rahmsauce 🌿 🍷 🍷 🍷
- Pilzsauce 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Kräuterbutter 🍷 🍷

Beilagen

- Kartoffelrösti 🍷 🍷
- Kartoffelstock 🍷
- Nudeln 🌿 🍷
- Trockenreis ✓
- Blattspinat ✓
- Cherry-Tomaten ✓

Dessert

- Caramelköppli 🍷 🍷 🍷
- Fruchtsalat

Auswahldessert oder Zwischenmahlzeit (z.T. ohne Zucker erhältlich)

- Glace 🍷
- Tagescrème 🍷
- Joghurt nature/Fruchtjoghurt/Fruchtquark 🍷
- Saisonobst
- Apfel
- Banane (Bio Max Havelaar)
- Apfelmus/Fruktkompott
- Ruchbrot/Grahambrot 🌿
- Zwieback 🌿 🍷
- Sandwich klein, mit Käse oder Fleisch 🐷 🌿 🍷 🍷
- Orangensaft (Michel)
- Fruchteteller

ABENDESSEN



Die Komponenten der Abendmenüs können nicht ausgetauscht, aber mit dem Zusatzangebot ergänzt werden.

Menüs



Mit folgendem Link kommen Sie zu unseren Wochenmenüplänen:
www.ksw.ch/essen-trinken

- Hörnli mit Tomatensauce
- Hörnli mit Rindsgehacktem
- Risotto mit Gemüse
- Überbackene Crepes mit Spinatfüllung
- Wienerli mit Kartoffelsalat
- Kalbsfilet medaillons
- Fleischteller
- Käseteller
- Salatteller
- Kalter mediterraner Teller
- Griessbrei
- Milchreis
- Fruchtkuchen
- Birchermüesli

Saucen

- Braune Sauce
- Rahmsauce
- Pilzsauce
- Kräuterbutter

Getränke

- Kaffee (Bio Max Havelaar)
- Kaffee koffeinfrei
- Kaffeerahm
- Milch heiss oder kalt
- Tee (Crowning's)
- Schokoladen- oder Ovomaltinepulver
- Fruchtsaft (Michel)

Dessert oder Zwischenmahlzeit

(z.T. ohne Zucker erhältlich)

- Jogurt nature/Fruchtjogurt/Fruchtquark
- Saisonobst
- Apfel
- Banane (Bio Max Havelaar)
- Apfelmus/Fruktkompott
- Tagescrème
- Tiramisu
- Glace

Zusatzangebot

- Tagessuppe
- Geschwellte Kartoffeln als Beilage
- Kartoffelstock
- Nudeln
- Karotten glasiert
- Grüne Bohnen
- Saisonsalat als Beilage
- Ruchbrot
- Ruchbrot ohne Rinde
- Grahambrot
- Weggli
- Knäckebrötchen
- Zwieback
- Butter
- Margarine
- Konfitüre
- Käse halbhart
- Reibkäse (Sbrinz)
- Zimtzucker
- Sandwich klein, mit Käse oder Fleisch

**KANTONSSPITAL
WINTERTHUR**

Brauerstrasse 15
Postfach
8401 Winterthur
Tel. 052 266 21 21
info@ksw.ch
www.ksw.ch

Woher stammt unser Fleisch?

Wir beziehen unser Schweizer Fleisch ausschliesslich aus kontrollierten Bauernbetrieben. Das Fleisch wird von zuverlässigen Metzgereien geliefert, bei welchen jederzeit die Nachverfolgbarkeit des Fleisches gewährleistet ist.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rinds-Entrecôte	Uruguay
Lammfleisch	Australien*, Neuseeland*, Irland
Geflügel	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Wild	Deutschland, Neuseeland

* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Woher stammt unser Fisch?

Wir beziehen sämtlichen Fisch aus zertifizierten und gut kontrollierten Zuchtbetrieben oder aus zertifiziertem Wildfang. Unsere Krevetten sind aus einem zertifizierten Betrieb in Vietnam. Nachhaltigkeit und Umweltschutz sowie der Schutz von Fischbeständen ist uns ein grosses Anliegen.

Woher stammen unsere Hühnereier?

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier aus Oberlangenhard im Tösstal.

Allergene und Inhaltsstoffe

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln geben wir Ihnen gerne Auskunft. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an die zuständige Verpflegungsverantwortliche auf Ihrer Abteilung.