

Speisekarte







Liebe Gäste

**«Mens sana in corpore sano» –
«ein gesunder Geist in einem
gesunden Körper». Diese alte
lateinische Redewendung
hat in unserer modernen und
schnelllebigen Zeit nichts an
Aktualität verloren. Gut essen ist
ein massgebender Faktor dafür,
dass wir rasch genesen.**

Unser engagiertes Küchenteam unternimmt alles, um Ihren Aufenthalt in den Spitälern Schaffhausen mit kulinarischen Leckerbissen angenehm zu gestalten. Diese Speisekarte gibt Ihnen einen Überblick über unser Menüangebot.

Menüpläne & à la carte

Unsere Tagesmenüs finden Sie auf dem Tablet unter dem Punkt Speisekarte. Aus diesem und dem Standardangebot dieser Karte können Sie jeweils Ihr individuelles Menü zusammenstellen. Ergänzend bieten wir unseren zusatzversicherten Patientinnen und Patienten ausgesuchte À-la-carte-Gerichte zur Auswahl an.

Rückmeldung

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören, und haben jederzeit ein offenes Ohr für Fragen, Anmerkungen, Lob oder Kritik (Kontaktmöglichkeiten auf Seite 7).

*Ihre Hotellerie der
Spitäler Schaffhausen*

Gesunde Ernährung

Unsere Ernährungsphilosophie basiert auf den neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen, gepaart mit kulinarischer Leidenschaft und Engagement.

Die Frischprodukte beziehen wir, wenn möglich, von unseren lokalen Partnern. Für die Zubereitung verwenden wir nur hochwertige Speiseöle sowie nahrungsfaserreiche Zutaten, zum Beispiel frische Kräuter, Gemüse und Getreideprodukte.

Da fleischfreie Tage sinnvoll sind, gehören auch vegetarische Menüs und Fischgerichte zu unserem Angebot. Mit unserer Ernährungsphilosophie beugen wir den weitverbreiteten Krankheiten wie Bluthochdruck, Risiko von Herz-Kreislauf-Krankheiten, Osteoporose sowie Diabetes vor.

Dieses ausgewogene und genussvolle Ernährungsangebot soll Ihnen aus kulinarischer Sicht den Aufenthalt bei den Spitälern Schaffhausen so angenehm wie möglich gestalten.





Inhaltsverzeichnis

Gesunde Ernährung	4
Unsere Empfehlungen für eine «herzfreundliche Ernährung».....	6
Gut zu wissen	7
So erreichen Sie uns	7
Frühstück	9
Zwischenmahlzeiten & Snacks ..	11
Mittag- und Abendessen.....	12
Getränke zu den Mahlzeiten.....	14
Getränkekarte.....	15
Gastronomie im Spital: von der Planung bis ans Kranken- bett	16
Doppelte Sicherheit	18
Spezialkostformen	19
Gastronomie	21
Hauswirtschaft	24
«Wie man sich bettet, so schläft man».....	25
Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben	26
Deklarationen.....	27

Unsere Empfehlungen für eine «herzfreundliche Ernährung»

- Trinken Sie reichlich zuckerfreie Getränke wie Wasser, Mineralwasser, Tee und Kaffee
- Bestellen Sie zu den Hauptmahlzeiten wenn möglich viel Gemüse und Salat
- Wählen Sie 2x saisonale Früchte pro Tag: als Dessert und/oder Zwischenmahlzeiten
- Bevorzugen Sie Vollkornprodukte, vor allem zum Frühstück
- Wählen Sie maximal 3–4x pro Woche Fleisch
- Essen Sie wenig Wurstwaren und verarbeitete Fleischprodukte
- Wir empfehlen Ihnen 1–2x pro Woche eine Fischmahlzeit
- An fleischlosen Tagen können Sie Hülsenfrüchte, Milchprodukte oder Eierspeisen wählen
- Salzen Sie nicht nach

Für die Zubereitung der Speisen verwenden wir hochwertiges Oliven- und Rapsöl.





Gut zu wissen

Unsere Essenszeiten:

Frühstück: 07.00–08.30 Uhr

Mittagessen: 11.30–13.00 Uhr

Nachessen: 17.30–19.00 Uhr

Ihre Mahlzeitenbestellung nimmt unser Room Service-Team jeweils bis zum Nachmittag am Vortag entgegen.

Sie haben den Besuch verpasst? Melden Sie sich bitte bei unserem Team.

So erreichen Sie uns

Wir sind für Fragen, Anregungen und Lob für Sie erreichbar:

Mario Brazerol Tel. 2950
Leiter Hotellerie

Sandra Zurlinden Fluck Tel. 7132
Leiterin Hauswirtschaft

Denis Ast Tel. 2973
Leiter Küche

Loris Montini Tel. 2977
Leiter Gastronomie



Wir freuen uns über Ihr Feedback!

hotellerie@spitaeler-sh.ch

Tel: +41 52 634 29 68



Deklaration

Sie finden die vollständigen Deklarationen auf den letzten Seiten. Gekennzeichnet im Text ist Folgendes:

- ◆ = Mit Schweinefleisch
- V = Vegetarisch
- V* = Vegan
- L = Enthält Milch
- G = Enthält Gluten

Frühstück

Unser Standard-Frühstück besteht aus Ruchbrot (sonntags Zopf), Butter und Konfitüre. Dazu servieren wir Ihnen einen Milchkaffee. Aus den nachstehenden Komponenten können Sie sich Ihr Frühstück individuell ergänzen und ganz nach Ihrem Gusto in den Tag starten. Haben Sie gewusst, dass wir nur Schweizer Brotwaren anbieten?

Brotauswahl

- Gipfeli
(Butter, Laugen, Vollkorn) ^{V L G}
- Semmeli ^{V* G}
- Weggli ^{V L G}
- Ruchbrot ^{V* G}
- Vollkornbrot (Grahambrot) ^{V* G}
- Zopf (sonntags) ^{V L G}
- Zwieback ^{V L G}
- Knäckebrot ^{V* G}

Aufstriche

- Butter ^{V L} oder Margarine ^{V*}
- Honig ^V
- Konfitüre
(Erdbeer, Aprikose, Himbeer, Heidelbeer, Sauerkirsche) ^{V*}
- Gelee
(Brombeer, Himbeer, Quitte) ^{V*}
- Nutella ^{V L}
- Hummus ^{V* S}

Zusätzliche Komponenten

- Joghurt (Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Mocca, Schokolade, Nature laktosefrei, Vanille laktosefrei) ^{V L}
- Sojayoghurt ^{V* B}
- Quark (Banane, Erdbeer) ^{V L}
- Birchermüesli mit Waldbeeren ^{V L}
- Käse (Luzerner Rahmkäse, Greyerzer, Gala, Tomme) ^{V L}
- Geräucherte Trutenbrust
- Rauchlachs ^F
- Geissbergterler (Mostbröckli und Rohschinken)
- Früchte
(Apfel, Banane, Kiwi, Orange) ^{V*}

Getränke

Menügetränke wie Kaffee, Tee und Orangensaft finden Sie unter «Getränke zu den Mahlzeiten» auf Seite 16.

Zwischenmahlzeiten & Snacks

Die kleinen Mahlzeiten für zwischendurch werden Ihnen direkt zum Essen mitgeliefert. Sie können diese bei der Bestellung Ihrer Menüs mitbestellen und zwischendurch genießen.

- Joghurt
(Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Mocca, Schokolade, Nature laktosefrei, Vanille laktosefrei) ^{VL}
- Sojajoghurt ^{V*B}
- Quark
(Banane, Erdbeer) ^{VL}
- Joghurtdrink
(Himbeer, Mocca) ^{VL}
- Apfelmus ^{V*}
- Ruchbrot ^{V*G}
- Knäckebrot ^{V*G}
- Zwieback ^{VLG}
- Trutenbrust-Sandwich ^{LG}
- Greyerzer-Sandwich ^{VLG}
- Salami-Sandwich ^{*LG}
- Apfelwähe ^{VLG}
- Aprikosenwähe ^{VLG}
- Käsewähe ^{VLG}
- Birchermüesli
mit Waldbeeren ^{VLG}



Mittag- und Abendessen

Auf dem Menüplan finden Sie unsere frisch zubereiteten Tagesmenüs. Sie dürfen jedoch Ihr Menü beliebig mit den Komponenten aus dieser Karte selbst zusammenstellen, ergänzen oder erweitern.

Suppen und Beilagensalate

- Kartoffelsuppe mit Thymian ^{VL}
- Bündner Gerstensuppe ^{LG}
- Bouillon mit Flädli ^{VLG}
- Blattsalat mit Salatsauce nach Wahl (Vinaigrette, Balsamico-, French- oder Pomodori-Secchi-Dressing) ^{V*}
- Kartoffelsalat, Rüeblisalat oder Randensalat ^{V*}

Kalte Gerichte

- Café Complet (1 Stück Ruchbrot, Butter und Konfitüre, Luzerner Rahmkäse, Birchermüesli, Milchkaffee) ^{VLG}
- Geissbergplättli (Trutenbrust, Schinken, Hobelfleisch, Greyerzer, Garnitur und Ruchbrot) ^{*LG}
- Wurstsalat mit Ruchbrot (Cervelatsalat mit Essiggurken und Tomaten) ^{*G}
- Gemischter Salatteller (Blattsalat, Rüepli, Kartoffel, Randen, Tomaten und Linsen) mit Ruchbrot ^{VLG}

Warme Gerichte

- Wienerli mit Senf und Ruchbrot ^{*G}
- Kalbsbratwurst mit Zwiebel-sauce und Kartoffelstock ^{*L}
- Ghackets und Hörnli mit Reibkäse ^{LG}
- Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse ^{VLG}
- Lachstranche mit Kräutersauce und Salzkartoffeln ^L
- Gschwellti mit Greyerzer, Brie und Kräuterquark ^{VL}
- Pouletbrüstli an Currysauce mit Basmatireis und Fruchtgarnitur
- Gemüseauswahl (Spinat, Rüepli, Fenchel, Tomaten, Zucchini) mit Petersilienkartoffeln ^{V*}

Kindergerichte

- Chicken-Nuggets ^{LG} mit Country Cuts ^{V*}
- Fischstäbli mit Salzkartoffeln ^G
- Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse ^{VLG}

Desserts

- Früchte
(Apfel, Banane, Kiwi, Orange) ^V
- Apfelmus ^V
- Frischer Fruchtsalat ^V
- Zitronencake ^{VLG}
- Glace (Vanille, Schokolade,
Erdbeer, Mocca) ^{VL}
- Zitronensorbet ^V
- Vanille-, Schokoladen-
oder Caramelcreme ^{VL}
- Brownie ^{VLG}

Herkunft unserer Rohstoffe

Rind-, Schweine-, Kalbfleisch: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Poulet- und Trutenfleisch: Schweiz

Lachs: Türkei (aus Aquakultur)

Rauchlachs: Nordostatlantik (aus Aquakultur)

Fischstäbli: Nordwestpazifik (Schleppnetzfang)

Brot und Kleinbrote: Schweiz



Gastronomie im Spital: von der Planung bis ans Krankenbett

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass Sie sich auch kulinarisch bei uns wohlfühlen. Ihre leibliche Zufriedenheit liegt uns am Herzen oder wie der grosse Staatsmann Winston Churchill sagte: «Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»

Täglich kochen die Mitarbeitenden der Hauptküche, die im Kantonsspital liegt, rund 1400 Mahlzeiten für Patienten/-innen, Mitarbeitende, Gäste der Spitäler Schaffhausen und für die Kinder unserer Krippe «Wunderstei». Rund 600 der Essen sind für unsere Patienten/-innen im Kantonsspital. Um dies zu bewältigen, sind eine wohlüberlegte Angebotsplanung, sorgfältig aufeinander abgestimmte Abläufe, eine reibungslose Organisation sowie eine vorausschauende Beschaffung der Lebensmittel notwendig.

Damit alle Patienten/-innen fast gleichzeitig gepflegt werden können, erfasst das Room Service-Team bereits am Vortag ihre Wünsche in einem speziell für Spitäler programmierten Menüwahlssystem. Sind alle Menüs gewählt, kann das Küchenteam diese Gesamtbestellung einsehen und mit der Arbeit beginnen. Als Erstes wird eine detaillierte Planung erstellt; von welchen Zutaten braucht es wie viel für welche Gerichte und

wann beginnt die Zubereitung der einzelnen Menükomponenten, damit diese rechtzeitig bereitstehen. Im nächsten Schritt geht es ans Kochen. Sobald alle benötigten Gerichtbestandteile bereitstehen, wird jedes Tablett gemäss der Bestellung einzeln und von Hand bestückt und mit einem Kärtchen versehen, damit das ausgesuchte Menü beim richtigen Empfänger landet.

Die Tablettts werden in speziellen Transportwagen, welche das Essen warmhalten können, auf die Stationen gefahren. Dort angekommen, verteilt das Room Service-Team die Tablettts mit den Gerichten.

Für mögliche Optimierungen freuen wir uns auf Ihr Feedback – mit Ihrer Kritik, aber auch Lob – helfen Sie uns dabei und motivieren unser Küchen-Team, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten. Für Ihre Rückmeldung nutzen Sie bitte den QR-Code.



Doppelte Sicherheit

So stellen wir bei Lebensmittel-Allergien, Unverträglichkeiten oder Abneigungen sicher, dass die betreffenden Zutaten nicht auf Ihrem Teller landen.

Nach einem Vorgespräch mit einer Ärztin oder einem Arzt werden Ihre Allergien, Unverträglichkeiten oder Abneigungen erfasst und im Menüwahlsystem hinterlegt. Wenn das Pflegepersonal Ihre Mahlzeitwahl digital aufnimmt, erfolgt eine automatische Überprüfung der Bestellung. Ist ein Gericht

aufgrund Ihrer Angaben für Sie nicht geeignet sein, werden dem Pflegepersonal geeignete Alternativen vorgeschlagen. Sollte dennoch etwas bestellt werden, was für Sie ungeeignet ist, erscheint in der Küche eine Warnung, und die Diätköche tauschen die betroffene Gerichtenkomponente aus.



Spezialkostformen

Was sind spezielle Kostformen und wann kommen sie zum Einsatz.

Ist man gesund und hat keine Allergien, muss man meist auf kein Nahrungsmittel verzichten. Sobald man krank ist, kann sich dies ändern: Je nach Erkrankung, Behandlung oder Operation ist eine Spezialkostform notwendig. Diese wird von der behandelnden ärztlichen Fachperson verordnet.

Es gibt auch ethische, religiöse oder moralische Gründe, die zu einer bestimmten Kostform führen, etwa vegetarische Ernährung, Ernährung ohne Schweinefleisch etc. Für die jeweiligen Kostformen werden nach festgelegten Richtlinien Rezepturen erarbeitet und diese wiederum zu Speiseplänen zusammengestellt.

Bei den Spitälern Schaffhausen verfügen wir über rund 25 spezielle Kostformen, welche einzeln oder in Kombination verordnet werden können. Bei Bedarf wird Ihre Kostform in Zusammenarbeit mit der Ärzteschaft und dem Team der Ernährungsberatung speziell für Sie angepasst.

Mehr zu Allergenen und Unverträglichkeiten erfahren Sie ab Seite 26.

Getränke zu den Mahlzeiten

Die Menügetränke können Sie zum Frühstück und zum Abendessen bestellen.

- Orangensaft ^{V*}
- Kaffee crème ^{V^L}
- Milchkaffee ^{V^L}
- Kaffee koffeinfrei ^{V*}
- Milch, warm oder kalt ^{V^L}
- Hafer ^{V* G-} oder Soyadrink ^{V* B}
- Schokolade, warm oder kalt ^{V^L}
- Ovomaltine, warm oder kalt ^{V^{L G}}
- Jemalt, warm oder kalt ^{V^{L G}}
- Verschiedene Teesorten
(Kamille, Pfefferminze, Lindenblüten, Hagebutten, Verveine, Fenchel, Schwarz- und Grüntee, Fruchtschale) ^{V*}

Am Abend ist der Kaffee koffeinfrei.

Kaffee am Mittag dürfen Sie direkt bei Helferinnen und Helfern von IDEM (Im Dienste eines Mitmenschen) oder bei der Pflege bestellen.





Getränkekarte

Diese Getränke können Sie jederzeit bestellen, über die Verrechnung informiert Sie unser Serviceteam.

Für zusatzversicherte Patientinnen und Patienten sind diese kostenlos.

Mineralwasser

- Mineralwasser 1 Liter gratis mit Kohlensäure
- Mineralwasser 1 Liter gratis ohne Kohlensäure

Süsse Getränke

- Apfelschorle 50 cl Fr. 3.90
- Cola 50 cl Fr. 3.90
- Cola zero 50 cl Fr. 3.90
- Citro 50 cl Fr. 3.90
- Orange 50 cl Fr. 3.90
- Rivella rot 50 cl Fr. 3.90
- Rivella blau 50 cl Fr. 3.90

Saft

- Orangensaft 20 cl Fr. 3.90

Bier

- Hülse Original 33 cl Fr. 4.90
- Hülse Alkoholfrei 33 cl Fr. 4.90

Weine

- Weisswein 25 cl Fr. 6.50
Schaffhauser Riesling-Sylvaner
- Rotwein 25cl Fr. 6.50
Gächlinger Blauburgunder

Bitte denken Sie daran, dass je nach Krankheit oder eingenommenen Medikamenten Alkohol Ihre Genesung beeinträchtigen kann. Konsumieren Sie deshalb bitte keine alkoholischen Getränke ohne Einverständnis Ihres Arztes.



Gastronomie

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

In unseren Restaurants bieten wir eine hochwertige Auswahl an frischen Speisen und Getränken. Nicht nur für Patienten/-innen und ihre Besucher/-innen, sondern auch für unsere Mitarbeitenden ist die Vielfalt ein Mehrwert im Alltag. Denn eine frische und ausgewogene Ernährung trägt zur Gesundheit bei.

Bistro Olive

Im Eingangsbereich des Kantons-
spitals Schaffhausen befindet
sich unser Bistro Olive mit seinem
vielseitigen Angebot an warmen
und kalten Köstlichkeiten, feinen
Sandwiches, süssen Verführungen
und einer grossen Vielfalt an
Getränken.

Restaurant Safran

Ein weiteres Restaurant ist im
ersten Untergeschoss zu finden.

Drei unterschiedliche Menüs
(eines davon vegetarisch) stehen
zum Fixpreis zur Auswahl. Wenn
Sie gerne selbst kombinieren,
können Sie sich Ihren Teller an den
verschiedenen Buffets und der
Salatbar nach Wunsch auch selbst
zusammenstellen und bezahlen
die Mahlzeit nach Gewicht.
Abgerundet wird das Angebot
durch hausgemachte Desserts
und Patisserie, Getränke und
Kaffeespezialitäten.

Terrassen

Geniessen Sie bei schönem Wetter
Ihr Essen oder nur einen Kaffee mit
Kuchen draussen auf einer unserer
lauschigen Terrassen – vor dem
Bistro Olive oder dem Restaurant
Safran – mit direkter Sicht in den
Park und auf den Geissbergwald.

Öffnungszeiten

Bistro Olive

Montag – Freitag: 6.45 – 19.00 Uhr
Samstag, Sonntag
und Feiertage: 6.45 – 18.30 Uhr

Restaurant Safran

Montag – Freitag: 11.30 – 13.30 Uhr



Gastfreundschaft

Freundlichkeit und professioneller Service sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Patienten/-innen und deren Besucher/-innen, Gäste sowie Mitarbeitende der Spitäler Schaffhausen sollen den Aufenthalt in unseren Restaurants geniessen. Wir möchten allen eine verdiente «Auszeit» schenken: mit einem Lächeln, ein paar freundlichen Worten und der passenden Verpflegung – ein Ort, um kurz abzuschalten und die Gedanken schweifen zu lassen.

Spezielle Anlässe und Veranstaltungen

Bediente Apéros, Weihnachtsfeiern, Pensionierungsanlässe, Geburtstagsfeiern, Pausenverpflegungen und vieles mehr führen wir in den Räumlichkeiten der Spitäler Schaffhausen durch.

Unsere Gastronomiemitarbeitenden kennen sich nicht nur mit Essen und Trinken aus, sondern sind wahre Veranstaltungsprofis.

Feiern während Ihres Aufenthaltes

Fällt Ihr Geburtstag oder ein anderer spezieller Tag auf Ihren Spitalaufenthalt, und Sie möchten ihn dennoch zusammen mit Ihren Liebsten feiern? Kein Problem!

Kontaktieren Sie uns telefonisch, Telefon 052 634 29 68, oder per E-Mail hotellerie@spitaeler-sh.ch, wir beraten Sie gerne beim Zusammenstellen eines Apéros, feiner Patisserie oder eines Menüs für Sie und Ihre Gäste.

Im Bistro Olive finden Sie zudem Blumen und andere kleine Geschenke. Es liegt uns am Herzen, dass Ihr Anlass während eines Spitalaufenthalts für Sie in guter Erinnerung bleibt.







Hauswirtschaft

Zu einem angenehmen Spitalaufenthalt gehört auch die Sauberkeit unserer Räumlichkeiten und stets frisch aufbereitete Wäsche.

Wäscheversorgung

In unserer hauseigenen Wäscherei werden täglich verschiedene Textilien aufbereitet, unter anderem spezielle Berufsbekleidung wie zum Beispiel die Kleidung des Rettungsdiensts, aber auch Duvets, Pfulmen, Vorhänge, Säuglingswäsche oder private Patientenwäsche. Die gesamte Flachwäsche wie Frottee- und Bettwäsche sowie ein Grossteil der Berufswäsche werden durch unseren externen Partner aufbereitet. Die frisch gewaschenen Textilien tragen zu den guten Hygienestandards der Spitäler Schaffhausen bei.

Reinigung

Die Reinigung eines Spitals erfordert gut geschulte Mitarbeitende, die Reinigungsprofis. Täglich reinigen sie unzählige Patienten- und Untersuchungszimmer, Nasszellen, Büros, Korridore, OP-Bereiche und vieles mehr nach vorgegebenen Standards. So können wir Ihnen einen Aufenthalt in einer sauberen und hygienischen Umgebung garantieren.

«Wie man sich bettet, so schläft man».

Der Schlaf ist ein Grundbedürfnis, wie Essen und Trinken. Ohne Schlaf kann der Mensch nicht überleben.

Der Schlaf hat viele Funktionen und ist unverzichtbar für die körperliche und geistige Gesundheit sowie für die physische und psychische Leistungsfähigkeit. Im Schlaf erholt sich Körper und Geist. Schlaf hilft beim Lernen, Erinnern und Kreativsein.

Abends unter ein kuscheliges Duvet zu schlüpfen, seinen Kopf auf ein weiches Kissen zu legen, wohligh in tiefen Schlummer abzutauchen... Was gibt es Schöneres nach einem ereignisreichen Tag.

Bis tief in die 1960er-Jahre hinein schlief man überall in Europa unter

einer mit Oberleintuch bezogener Woldecke und einem prall gefüllten, schweren, sogenannten Federbett.

In den Siebzigerjahren breitete sich in den europäischen Schlafzimmern, ausgehend von den skandinavischen Ländern, eine neue Mode aus: «Nordisch Schlafen». Diese einfache und praktische Art, sich mit nur einem grossen Duvet einzubetten, eroberte in den Siebzigerjahren grosse Teile Europas – und der Trend hält weiter an!

... denn wer besser schläft, lebt besser!





Room Service

Ihr Wohlbefinden steht für uns im Mittelpunkt

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen: Während Ihres Aufenthaltes sind die Mitarbeitenden unseres Room Service tagsüber für Sie da. Sie kümmern sich um die Essensbestellung sowie nicht medizinische Dienstleistungen für alle Patientinnen und Patienten.

Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen helfen können.

Unser Room Service-Team berät Sie zum Speise- und Getränkeangebot unter Beachtung von ärztlichen Verordnungen.

Jeden Morgen nehmen wir Ihre Mahlzeiten- und Getränkebestellung entgegen - unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche zu Portionsgrösse oder

Kostformen.

Rund um die Uhr stehen Ihnen zudem gratis Mineralwasser und Tee zur Verfügung.

Weitere Snacks und Getränke, wie Kaffee und Süssgetränke können Sie kostenpflichtig bei uns bestellen.

Auch für Ihre Gäste können Sie Mahlzeiten beim Room Service bestellen, die Bezahlung erfolgt über Ihre Patientenrechnung.

Unser Room Service Team erreichen Sie über Ihr Terminal unter der Telefonnummer 3101

Gästebetreuung

Das Plus für zusatzversicherte Patientinnen und Patienten

Um Ihre Anliegen und Bedürfnisse kümmert sich tagsüber das Team der Gästebetreuung

Unser Plus für Sie:

Unsere Gästebetreuer/-innen nehmen Ihre Wünsche entgegen, beraten Sie gern zum Zusatzangebot und umsorgen Sie etwa mit Patisserie, Zeitschriften, Snacks und Getränken.

Wir begleiten Sie Ihrem Ein- und Austritt und bieten Ihnen bei Bedarf weitere Unterstützung.

Für Ihre Anliegen erreichen Sie unser Team der Gästebetreuung über Ihr Terminal mit der Telefonnummer 3100.

Gern nehmen wir nicht dringliche Anliegen auch via Mail an gaestebetreuung@spitaeler-sh.ch entgegen



Tipp

Gerne liefern wir Ihnen auch Mahlzeiten für Ihre Gäste.

Informationen zur Verrechnung erhalten Sie bei unserem Serviceteam.

Frühstück	Fr. 13.00
Mittagessen	Fr. 20.00
Abendessen	Fr. 18.00

Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben

In der Schweiz leiden bis zu 20 Prozent der Bevölkerung an Allergien oder Unverträglichkeiten. Durch eine transparente Kennzeichnung machen wir es Betroffenen einfacher, die richtigen Lebensmittel selbst wählen zu können.

Was von Menschen ohne Allergien oder Unverträglichkeiten bedenkenlos gegessen werden kann, wird für andere schnell zum Problem.

Allergien

Eine Nahrungsmittelallergie beruht auf einer Abwehrreaktion des Körpers gegenüber harmlosen pflanzlichen oder tierischen Eiweissen. Diese lösen bei jedem Kontakt – oft genügen kleinste Mengen des entsprechenden Nahrungsmittels – eine allergische Reaktion aus.

Unverträglichkeiten

Bei einer Lebensmittelintoleranz hat der Körper die Fähigkeit verloren, einen bestimmten Stoff zu verdauen. Der Körper reagiert so unmittelbar nach dem Essen mit Beschwerden auf ein Nahrungsmittel.

Um mit diesen Beschwerden besser umgehen zu können, finden Sie die

wichtigsten Kennzeichnungen direkt im Text (^L für Milch, ^G für Gluten), alle weiteren Informationen in den Tabellen auf den nächsten Seiten.

Vorlieben

Viele Menschen verzichten jedoch nicht nur aufgrund eines Leidens auf bestimmte Nahrungsmittel. Auch ethische Bedenken oder religiöse Grundsätze beeinflussen, was wir essen möchten.

Deshalb werden bei uns mit einem grünen V die vegetarischen Gerichte gekennzeichnet und mit einem ♦ die Gerichte mit Schweinefleisch. Veganerinnen und Veganer können mittels nachstehender Tabelle Gerichte finden, die weder Ei noch Milch enthalten.

Adressen

Mehr Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten finden Sie auf den Seiten des «aha! Allergie-zentrums Schweiz»: www.aha.ch

Deklarationen

Hier finden Sie alle unsere Gerichte und deren Deklaration. Bitte beachten Sie, dass wir Spuren nicht kennzeichnen können.

	Vegetarisch	Vegan	Schwein	Eier	Milch	Gluten	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Sellerie	Soja	Senf	Fisch	Krebstiere	Sulfit	Lupinen	Weichtiere
Frühstück																	
Gipfeli (Butter, Laugen)	•			•	•	•											
Gipfeli (Vollkorn)	•			•	•	•		•									
Semmeli		•				•											
Weggli	•			•	•	•											
Ruchbrot		•				•											
Vollkornbrot (Grahambrot)		•				•											
Zopf	•			•	•	•											
Zwieback	•			•	•	•											
Knäckebrötchen	•	•				•											
Butter	•				•												
Margarine		•															
Honig	•																
Konfitüre Erdbeer		•															
Konfitüre Aprikose		•															
Konfitüre Himbeer		•															
Konfitüre Heidelbeer		•															
Konfitüre Kirsche		•															
Gelee Brombeer		•															
Gelee Himbeer		•															
Gelee Quitte		•															
Nutella	•				•		•				•						
Joghurt Aprikose	•				•												
Joghurt Erdbeer	•				•												
Joghurt Himbeer	•				•												
Joghurt Mocca	•				•												
Joghurt Schokolade	•				•												

	Vegetarisch	Vegan	Schwein	Eier	Milch	Gluten	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Sellerie	Soja	Senf	Fisch	Krebstiere	Sulfit	Lupinen	Weichtiere
Joghurt Nature (laktosefrei)	•				•												
Joghurt Vanille (laktosefrei)	•				•												
Sojasun Joghurt-Alternative		•									•						
Quark Banane	•				•												
Quark Erdbeer	•				•												
Birchermüesli mit Waldbeeren	•				•	•											
Luzerner Rahmkäse	•				•												
Käse Greyerzer	•				•												
Käse Gala	•				•												
Käse Tomme Jean-Louis	•				•												
Geräucherte Trutenbrust																	
Geissbergstellerli			•														
Rauchlachs													•				
Apfel, Banane, Kiwi, Orange		•															
Hummus		•							•								

Zwischenmahlzeiten & Snacks

Joghurt Aprikose, Erdbeer, Himbeer, Mocca, Schokolade	•				•												
Joghurt Nature (laktosefrei)	•				•												
Joghurt Vanille (laktosefrei)	•				•												
Sojasun Joghurt-Alternative		•									•						
Quark Banane	•				•												
Quark Erdbeer	•				•												
Joghurtdrink Himbeer	•				•												
Joghurtdrink Mocca	•				•												
Ruchbrot		•				•											
Knäckebrötchen		•				•											
Zwieback	•			•	•	•											
Sandwich Trutenbrust					•	•											
Sandwich Greyerzer	•				•	•											
Sandwich Salami			•		•	•											
Apfel-, Aprikosen-, Käsewähe	•			•	•	•											
Birchermüesli mit Beeren	•				•	•											

	Vegetarisch	Vegan	Schwein	Eier	Milch	Gluten	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Sellerie	Soja	Senf	Fisch	Krebstiere	Sulfit	Lupinen	Weichtiere
Mittag- und Abendessen																	
Kartoffelsuppe mit Thymian	•				•												
Bündner Gerstensuppe	•				•	•			•								
Bouillon mit Flädli	•			•	•	•											
Beilagensalat Blattsalat	•																
Kartoffelsalat	•			•	•												
Rüebliсалat		•															
Randensalat		•										•					
Vinaigrette		•															
Balsamicodressing		•													•		
Frenchdressing		•															
Pomodori-Secchi-Dressing		•															
Café Complet	•				•	•											
Geissbergplättli			•		•	•											
Wurstsalat und Ruchbrot			•		•				•								
Gemischter Salatteller	•			•	•												
Wienerli mit Senf und Brot		•			•							•					
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock			•		•												
Ghacktes und Hörnli mit Reibkäse					•	•											
Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	•				•	•											
Lachstranche mit Kräutersauce und Salzkartoffeln					•								•				
Gschwellti mit Bergkäse, Brie und Kräuterquark	•				•												
Pouletbrüstli an Currysauce mit Basmatireis und Früchtegarnitur																	
Gemüseauswahl		•															
Chicken-Nuggets mit Country Cuts					•	•											
Fischstäbli mit Salzkartoffeln					•								•				
Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	•				•	•											

	Vegetarisch	Vegan	Schwein	Eier	Milch	Gluten	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Sellerie	Soja	Senf	Fisch	Krebstiere	Sulfit	Lupinen	Weichtiere
--	-------------	-------	---------	------	-------	--------	-------	----------	-------	----------	------	------	-------	------------	--------	---------	------------

Desserts

Apfel, Banane, Kiwi, Orange	.																
Frischer Fruchtsalat	.																
Zitronencake	.			.	.	.											
Glace Vanille	.			.	.												
Glace Schokolade	.			.	.					.							
Glace Erdbeer	.			.	.												
Glace Mocca	.			.	.												
Sorbet Zitrone	.			.	.												
Vanillecreme	.			.	.												
Schokoladencreme	.			.	.												
Caramelcreme	.			.	.												
Brownie	.			.	.	.	.			.							

Getränke

Orangensaft	.																
Kaffee crème	.			.	.												
Milchkaffee	.			.	.												
Kaffee koffeinfrei	.			.	.												
Milch, warm oder kalt	.			.	.												
Haferdrink, warm oder kalt	.			.	.												
Sojadrink, warm oder kalt	.			.	.					.							
Schokolade, warm oder kalt	.			.	.					.							
Ovomaltine, warm oder kalt	.			.	.	.											
Jemalt, warm oder kalt	.			.	.	.											
Verschiedene Teesorten	.			.	.												
Apfelschorle	.			.	.												
Cola	.			.	.												
Cola zero	.			.	.												
Citro	.			.	.												
Orange	.			.	.												
Rivella rot	.			.	.												
Rivella blau	.			.	.												
Orangensaft	.			.	.												
Hülse Original	.			.	.	.											
Hülse Alkoholfrei	.			.	.	.											
Gächlinger Blauburgunder AOC	.			.	.									.			
Schaffh. Riesling-Sylvaner AOC	.			.	.									.			



Spitaler Schaffhausen
Hotellerie
Geissbergstrasse 81
8208 Schaffhausen

Telefon +41 52 634 29 68
hotellerie@spitaeler-sh.ch
www.spitaeler-sh.ch