

Inselspital

Menüs Diäten

07. - 13. Juli 2025



Aufbau Stufe 1

Aufbau Stufe 2

Leichte Vollkost

Feingeschnitten

Diabetes Balance 50 g
KH und 40 g KH

Gestationsdiabetes
2000 kcal

Kinder-Diabetes

70–80 gr Eiweiss P,
K- und Na-definiert

Natriumdefiniert

Gluten- und
Laktosefrei

Laktosefrei

Flüssig

07. - 13. Juli 2025

Aufbau Stufe 1

Mittag

Montag

Cremesuppe mit Ei
Pouletgehacktes an
Thymiansauce
Kartoffelwürfeli
Karotten und Zucchini
Vanillecreme

Dienstag

Weissbrotsuppe
Rindsgehacktes an
Rosmarinsauce
Polenta
Moccaquarkcreme

Mittwoch

Kartoffelsuppe
Kalbsgehacktes an
Kurkumasauce
Griessgalletten
Vanilleflan mit
Fruchtsauce

Donnerstag

Reissuppe
Trutengehacktes an
Majoransauce
Hirsotto
Zucchiniwürfeli
Schokoladenpudding mit
Löffelbiskuit

Freitag

Spargelsuppe
Poschiertes Fischragout
Safransauce
Reis
Birnenquark mit Minze

Samstag

Griessuppe
Rindsgehacktes an
Oreganosauce
Ribeli
Kartoffelwürfeli
Schokoladencreme

Sonntag

Maissuppe
Schweinsgehacktes an
Apfelsauce
Reis
Griessköppli

Abend

Montag

Hafersuppe
Trutenschinkenmousse
Toastbrot
Joghurtflan mit
Pfirsichsauce

Dienstag

Zucchini-suppe
Gewürfelte Tofu an
Grüne Sauce
Buchstaben Teigwaren
Birnenpüree

Mittwoch

Karottensuppe
Quarkschale mit
Früchten
Toastbrot

Donnerstag

Fenchelsuppe
Schweinsgehacktes an
Kräutersauce
Kartoffelstock
Joghurtcreme

Freitag

Cremesuppe mit Ei
Kalbfleischpudding
Basilikumsauce
Kartoffelwürfeli

Samstag

Zucchini-suppe
Spätzliterrine
Gemüsesauce
Pfirsichpüree

Sonntag

Reissuppe
Tofuwürfeli an
Petersiliensauce
Polenta
Apfelcreme

07. - 13. Juli 2025

Aufbau Stufe 2

Mittag

Montag

Spargelsuppe
Rindfleischstreifen
Bratensauce
Polenta
Zucchini
Heidelbeerschnitte

Dienstag

Gerstensuppe
Kalbsgeschnetztes an
Rosmarinsauce
Spiralen
Kohlrabi
Götterspeise mit
Himbeeren

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Bratensauce
Schupfnudeln
Pfälzerkarotten
Ananaskompott

Donnerstag

Spargelsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Spinat
Süssmostcreme

Freitag

Karottensuppe
Seitanbolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Zitronen-Gugelhupf

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Rosmarinsauce
Duchessekartoffeln
Karotten
Schokoladencreme

Sonntag

Gemüsesuppe
Pouletbrust
Bratensauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtcocktail

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Pfirsichkompott

Dienstag

Rindshackbällchen
Tomatensauce
Bratkartoffeln
Birnenkompott

Mittwoch

Makkaronen
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse
Apfelmus

Donnerstag

Pouletsalat mit Früchten
Semmel
Pfirsichkompott

Freitag

Spaghetti
Safransauce
Reibkäse
Fruchtcocktail

Samstag

Gemüse-Früchtecasimir
Reis
Apfelmus

Sonntag

Schinkenteller
Ruchbrot
Ananaskompott

07. - 13. Juli 2025

Leichte Vollkost

Mittag

Montag

Spargelsuppe
Rindfleischvogel an
Schmorsauce
Polenta
Erbsen
Apfel-Quark-
Hefeschnecke

Dienstag

Gerstensuppe
Kalbsgeschnetzelttes an
Rosmarinsauce
Spiralen
Kohlrabi
Götterspeise mit
Himbeeren

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Bratensauce
Schupfnudeln
Gemischter Salat
Ananassalat

Donnerstag

Spargelsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Spinat
Süssmostcreme

Freitag

Karottensuppe
Seitanbolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Zitronen-Gugelhopf

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Rosmarinsauce
Duchessekartoffeln
Karotten und Erbsen
Schokoladencreme

Sonntag

Gemüsecremesuppe
Pouletbrust
Bratensauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat

Dienstag

Rindshackbällchen
Tomatensauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittwoch

Makkaroni mit
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse

Donnerstag

Pouletsalat mit Früchten
Vivafit Brötli

Freitag

Spinat-Ricotta-Ravioli
Safransauce
Zucchettisalat

Samstag

Gemüse-Früchtecasimir
Reis
Eichblattsalat

Sonntag

Schinkenteller
Senf
Weggli
Blattsalat

07. - 13. Juli 2025

Feing geschnitten

Mittag

Montag

Cremesuppe mit Ei
Pouletstreifen mit
Thymiansauce
Kartoffelwürfeli
Sellerie mit Safran
Vanillecreme

Dienstag

Weissbrotsuppe
Rindfleisch Bolognaise
Polenta mit Käse
Erbsen
Moccaquarkcreme

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe
Kalbfleisch mit
Kurkumasauce
Griessgalletten
Zweifarbige
Karottenwürfeli
Pannacotta mit
Fruchtsauce

Donnerstag

Reiscremesuppe
Trutenstreifen mit
Majoransauce
Hirsotto
Mischgemüsewürfeli
Schokoladenpudding
mit Löffelbiskuit

Freitag

Spargelcremesuppe
Pochiertes Fischragout
Safransauce
Reis
Rahmspinat
Birnenquark mit Minze

Samstag

Griesscremesuppe
Rindfleisch
mit Oreganosauce
Ribeli
Gemüsewürfeli
Schokoladencreme

Sonntag

Maiscremesuppe
Schweinsstreifen mit
Apfelsauce
Reis
Mischgemüsewürfeli
Griessflan mit
Fruchtsauce

Abend

Montag

Hafercremesuppe
Trutenschinkenmousse
Weggli
Joghurtflan mit
Pfirsichsauce

Dienstag

Zucchetticremesuppe
Gewürfelter Tofu mit
Grüner Sauce
Buchstaben Teigwaren
Birnenkompott

Mittwoch

Karottencremesuppe
Joghurtschale mit
Früchten
Weggli

Donnerstag

Fenchelcremesuppe
Fleischkäsewürfel mit
Kräutersauce
Duchessekartoffeln
Erbsen
Joghurtcreme

Freitag

Cremesuppe mit Ei
Kalbfleischpudding
Basilikumsauce
Kartoffelwürfeli
Tomatenspickel
Vanilleflan

Samstag

Zucchetticremesuppe
Spätzliterrine
Gemüsesauce
Mangofrappee

Sonntag

Reiscremesuppe
Tofuwürfeli mit
Petersiliensauce
Maishalbmonde
Rahmspinat
Apfelcreme

07. - 13. Juli 2025

Diabetes Balance 50 g KH und 40 g KH

Mittag

Montag

Champignoncremesuppe
Rindfleischvogel mit
Schmorjus
Polenta
Zucchini
Hefeschnecke

Dienstag

Gemüsebouillon
Kalbsgeschnetzeltes mit
Rosmarinjus
Spiralen
Blumenkohl
Götterspeise mit Kirschen

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Cognacjus
Schupfnudeln
Gemischter Salat
Ananassalat

Donnerstag

Blumenkohlsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinjus
Dampfkartoffeln
Blattspinat
Süssmostcreme

Freitag

Karottensuppe
Seitanbolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Zitronen-Gugelhopf

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Bratenjus
Duchessekartoffeln
Karotten
Schokoladenmousse

Sonntag

Gemüsecremesuppe
Pouletschenkelsteak
Champignonsjus
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Mittwoch

Makkaronen
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Donnerstag

Pouletcurrysalat
Vivafit Brötli
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Samstag

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Sonntag

Kalte Hamme garniert
mit Kartoffelsalat
Senf
Blattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

07. - 13. Juli 2025

Gestationsdiabetes 2000 kcal

Mittag

Montag

Champignoncremesuppe
Rindfleischvogel mit
Schmorjus
Polenta
Zucchini
Ruchbrot
Karottencake

Dienstag

Gemüsebouillon
Kalbsgeschnetzeltes mit
Rosmarinjus
Muscheli tricolore
Blumenkohl
Ruchbrot
Himbeerroulade

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Cognacjus
Schupfnudeln
Gemischter Salat
Ruchbrot
Apfelmus

Donnerstag

Blumenkohlsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinjus
Dampfkartoffeln
Blattspinat
Ruchbrot
Vanillecreme

Freitag

Karottensuppe
Seitanbolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Ruchbrot
Sablé

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Bratenjus
Duchessekartoffeln
Karotten
Ruchbrot
Schokoladencreme

Sonntag

Gemüsecremesuppe
Pouletschenkelsteak
Champignonsjus
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Ruchbrot
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Mittwoch

Makkaroni
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Donnerstag

Pouletcurrysalat
Vivafit Brötli
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Samstag

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

Sonntag

Kalte Hamme garniert
mit Kartoffelsalat
Senf
Blattsalat
Fruchtjoghurt
Tagesobst

07. - 13. Juli 2025

Kinder-Diabetes

Unsere Kinder-Diabetesmenüs

Pouletbrätkugeli mit Sauce

Kartoffelstock
Karotten
Blattsalat
Schokoladencreme (mittags)

Fischstäbchen

Mayonnaise
Reis
Rahmspinat
Blattsalat
Karottencake (mittags)

Hörnli

Tomatensauce
Reibkäse
Blattsalat
Apfelmus (mittags)

Kalbshackplätzli

Bratensauce
Kartoffelstock
Brokkoli
Blattsalat
Fruchtsalat (mittags)

Birchermüesli

Greizer
Streichkäse
Ruchbrot

Gemüsebällchen

Cocktailsauce
Reis
Gemüsestäbchen
Blattsalat
Himbeerroulade (mittags)

Chicken Nuggets

Cocktailsauce
Bräterli
Kartotten
Blattsalat
Sablé (mittags)

Käsespätzli

Gemüsewürfeli
Gurkensalat
Vanillecreme (mittags)

Geflügel Aufschnitt Teller

Weggli
Karottensalat
Vanillecreme (mittags)

Gehacktes & Hörnli

Gemüsestäbchen
Blattsalat
Apfelmus (mittags)

Spinat-Tortellini

Rahmsauce
Reibkäse
Gurkensalat
Schokoladencreme (mittags)

Kaffee Komplett

Greizer
Streichkäse
Butter
Konfitüre
Ruchbrot
Milch

07. - 13. Juli 2025

70–80 gr Eiweiss P, K- und Na-definiert

Mittag

Montag

Rindfleischvogel mit
Schmorsauce
Polenta
Kefen
Karottencake

Dienstag

Kalbsgeschnetzeltes mit
Rosmarinsauce
Spiralen
Blumenkohl
Vanilleflan

Mittwoch

Fleischkäse
Cognacsauce
Reis
Romanesco
Ananassalat

Donnerstag

Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Gurken
Süssmostcreme

Freitag

Seitanbolognese
Reis
Eisbergsalat
Marmorcake

Samstag

Kalbsschulterbraten
Rahmsauce
Duchessekartoffeln
Karotten und Erbsen
Sablée

Sonntag

Pouletbrust
Bratensauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Mütschli salzreduziert
Eichblattsalat

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittwoch

Makkaronen
Boursinsauce
Ofengemüse

Donnerstag

Pouletsalat mit Früchten
Mütschli salzreduziert

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat

Samstag

Gemüse-Früchtecasimir
Reis
Eichblattsalat

Sonntag

Marktsalat mit Schinken
Mütschli salzreduziert

07. - 13. Juli 2025

Natriumdefiniert

Mittag

Montag

Rindfleischvogel an
Schmorsauce
Polenta
Kefen
Hefeschnecke

Dienstag

Kalbsgeschnetzeltes an
Rosmarinsauce
Nudeln
Blumenkohl
Götterspeise mit
Kirschen

Mittwoch

Fleischkäse
Cognacsauce
Reis
Romanesco
Ananassalat

Donnerstag

Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Gurken
Süssmostcreme

Freitag

Seitanbolognese
Reis
Eisbergsalat
Zitronen-Gugelhopf

Samstag

Kalbsschulterbraten
Rahmsauce
Duchessekartoffeln
Karotten und Erbsen
Schokoladenmousse

Sonntag

Pouletbrust
Bratensauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Mütschli salzreduziert
Eichblattsalat

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittwoch

Makkaronen
Boursinsauce
Ofengemüse

Donnerstag

Pouletsalat mit Früchten
Mütschli salzreduziert

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat

Samstag

Gemüse-Früchtecasimir
Reis
Eichblattsalat

Sonntag

Marktsalat mit Schinken
Mütschli salzreduziert

07. - 13. Juli 2025

Gluten- und Laktosefrei

Mittag

Montag

Champignoncremesuppe
Rindfleischstreifen
Bratensauce
Polenta
Kefen
Karottencake

Dienstag

Gemüsebouillon
Kalbsgeschnetzeltes an
Rosmarinsauce
Fusili
Blumenkohl
Götterspeise mit
Kirschen

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Cognacsauce
Schupfnudeln
Gemischter Salat
Ananassalat

Donnerstag

Blumenkohlsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Blattspinat
Süssmostcreme

Freitag

Linsensuppe
Vegi - Bolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Biscuitroulade

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Rahmsauce
Duchessekartoffeln
Karotten mit Erbsen
Schokoladenmousse

Sonntag

Gemüsecremesuppe
Pouletschenkelsteak
Champignonsrahmsauce
Fusilli
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittwoch

Makkaronen
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse

Donnerstag

Pouletcurrysalat
Fitnessbrötli glutenfrei

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat

Samstag

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat

Sonntag

Kalte Hamme garniert
mit Kartoffelsalat
Senf
Blattsalat

07. - 13. Juli 2025

Laktosefrei

Mittag

Montag

Champignoncremesuppe
Rindfleischstreifen
Bratensauce
Polenta
Kefen
Karottencake

Dienstag

Gerstensuppe
Kalbsgeschnetzelttes an
Rosmarinsauce
Spiralen
Blumenkohl
Götterspeise mit Kirschen

Mittwoch

Zucchettisuppe
Fleischkäse
Cognacsauce
Schupfnudeln
Gemischter Salat
Ananassalat

Donnerstag

Blumenkohlsuppe
Gebratenes Forellenfilet
Weissweinsauce
Dampfkartoffeln
Blattspinat
Süssmostcreme

Freitag

Linsensuppe
Vegi - Bolognese
Reis
Kohlraben mit Petersilie
Biscuitroulade

Samstag

Gemüsebouillon mit
Flädli
Kalbsschulterbraten
Rahmsauce
Duchessekartoffeln
Karotten und Erbsen
Schokoladenmousse

Sonntag

Gemüsecremesuppe
Pouletschenkelsteak
Champignonsrahmsauce
Farfalle Teigwaren
Gebratenes Gemüse
Fruchtsalat

Abend

Montag

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Eichblattsalat

Dienstag

Rindshackbällchen
Peperonatasauce
Bratkartoffeln
Kopfsalat

Mittwoch

Makkaronen
Basilikumsauce
Reibkäse
Ofengemüse

Donnerstag

Pouletcurrysalat
Vivafit Brötli

Freitag

Spaghetti
Paprikasauce
Reibkäse
Zucchettisalat

Samstag

Gemüselinsen-Casimir
Reis
Eichblattsalat

Sonntag

Kalte Hamme garniert
mit Kartoffelsalat
Senf
Blattsalat

07. - 13. Juli 2025

Flüssig

Unsere Flüssig-Menüs

Die flüssige Kost wird standardmässig angereichert. Jede Portion enthält 20g Kohlenhydrate und ist laktose-, nuss- und selleriefrei. Ein ausgewogenes Flüssig-Menü besteht aus einer Stärkesuppe, einer Gemüsesuppe und einem Frappé.

Stärkesuppen

Kartoffelsuppe
Griesssuppe
Brotsuppe

Gemüsesuppen

Erbsensuppe
Karottensuppe
Pastinakensuppe
Kürbissuppe
Brokkolisuppe

Frappés

Schokolade
Vanille
Mango

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Fruchtsäfte

Orangensaft
Multivitaminsaft
Apfelsaft
Ananassaft

Protein Milch

Coffee
Vanille
Erdbeer

Frappés

Schokolade
Vanille
Mango

Mit Liebe gekocht

Unsere Produkte sind
hausgemacht.

54
Mitarbeitende
kochen über
860 000
Mahlzeiten pro Jahr
für unsere Patientinnen
und Patienten.

76
Stationen
werden beliefert.



Aus dem Suppentopf

Wir richten mit der grossen
Kelle an – pro Tag werden rund
100 Liter Suppe
frisch zubereitet.



Service mit Herz

Gerne beraten wir Sie zu unserem
abwechslungsreichen Angebot.

Haben Sie einen grösseren oder kleineren
Appetit? Die Portionsgrösse passen wir
Ihrem Wunsch an.



Lebensmitteleinkauf

218 439
Weggli werden pro Jahr bestellt.
Würden diese nebeneinander
gelegt, ergäbe dies die Strecke
von Bern nach Thun.

16 813
Äpfel werden pro Jahr gegessen.
Dies entspricht der Ernte
von 84 Apfelbäumen.

30
Milchkühe sind
nur für uns im
Einsatz.



Aus der Hausbäckerei

50
runde Fruchtekuchen werden
pro Tag gebacken.

Bis zu **940**
Desserts werden angerichtet.



Volle Konzentration

20 Mitarbeitende
richten pro Mahlzeit
gemeinsam während
rund 1½ Stunden
die Plateaus an.

Dabei werden pro Service rund
800 Plateaus
bestückt.



Abwaschküche

Pro Tag werden
80 000
Geschirr- und Besteck-
teile abgewaschen.

Täglich werden
258
Speisewagen
befördert.

2 300
Bestecksets werden
pro Tag verpackt.

Nachhaltige Hotellerie

Welchen Beitrag kann die Insel Gruppe zum Klimaschutz leisten? Im Rahmen des Nachhaltigkeitsengagements wurden über die letzten Jahre verschiedenste Projekte in den Bereichen Energie und Klima, Bauen, Mobilität und Ernährung umgesetzt. Auch uns vom Bereich Hotellerie ist das Thema sehr wichtig. Lesen Sie mehr dazu:



Vielfältige Restaurants

Wir verpflegen unsere Gäste und Mitarbeitende an 365 Tagen im Jahr an 10 verschiedenen Standorten mit einem abwechslungsreichen Angebot.

Wir freuen uns auf Sie:



Feedback an die Hotellerie

Teilen Sie uns Ihre Eindrücke und Erfahrungen via Kontaktformular mit:



Unsere
Speisekarte
finden Sie hier:



Insel Gruppe

Direktion Immobilien und Betrieb

Bereich Hotellerie

www.insel.ch/de/patienten-und-besucher/hotellerie

