

Inselspital Bern

Menu Dieta

30 giugno - 06 luglio 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

30 giugno - 06 luglio 2025

Aufbau Stufe 1

pranzo

lunedì

Crema con uova
Pollo tritato con
salsa al timo
Patate a dadini
Carote e zucchine
Crema alla vaniglia

martedì

Crema di pane bianco
Stinco di manzo con
salsa di rosmarino
Polenta
Crema al quark mocca

mercoledì

Zuppa di patate
Vitello di tritato con salsa
alla curcuma
Galette di semolino
Flan alla vaniglia con
salsa di frutta

giovedì

Zuppa di riso
Tacchino tritato con
salsa alla maggiorana
Migliotto
Cubetti di zucchine
Budino di cioccolato con
savoardi

venerdì

Zuppa d'asparagi
Spezzatino di pesce
Salsa allo zafferano
Riso
Quark alle pere con
menta

sabato

Zuppa di semola
Manzo di tritato con
salsa origano
Ribeli
Cubetti di carote
Crema di cioccolato

domenica

Zuppa di mais
Maiale tritato con salsa
alle mele
Riso
Budino di semola

Cena

lunedì

Zuppa d'avena
Mousse di tacchino
Pene inglese
Flan di yogurt con salsa
alle pesche

martedì

Zuppa di zucchine
Ragout di tofu con
salsa verde
Pasta fine
Purea di pera

mercoledì

Zuppa di carote
Ciotola di Quark con
frutta
Pene inglese

giovedì

Zuppa di finocchio
Maiale tritato
con salsa alle erbe
Purè di patate
Crema di yogurt

venerdì

Crema con uova
Pudding di vitello
Salsa al basilico
Cubetti di patate

sabato

Zuppa di zucchine
Terrina di spätzle
Salsa di verdura
Purea di pesche

domenica

Zuppa di riso
Cubi di tofu con
salsa prezzemolo
Polenta
Crema di mele

30 giugno - 06 luglio 2025

Aufbau Stufe 2

pranzo

lunedì

Zuppa di mais
Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
Carote
Mela a fette cotte

martedì

Zuppa di pomodoro
Petto di pollo
Salsa alle erbe
Pasta "Gletscherhüetli"
Verdure italiane
Crema alla vaniglia

mercoledì

Brodo con verdure a cubetti
Spalla di maiale arrosto
Salsa di arrosto
Patate fritte
Carote del Palatinato
Torta allo yogurt alle pesche

giovedì

Zuppa di prezzemolo
Cotolette di manzo con
Salsa di arrosto
Riso
Zucchetti
Crema alla vaniglia

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti
Vegi-Bolognese
Cocktail di frutta

sabato

Zuppa di semolino
Hamburger di manzo
Salsa di arrosto
Patate fritte
Carote
Fetta di pera al cioccolato

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con
Salsa di arrosto
Riso
Cavolo rapa
Crema di yogurt ai lamponi

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Composta di ananas

martedì

Ciotola di yogurt con frutta
Pane bigio

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Formaggio grattugiato
Composta di pera

giovedì

Piatto di salumi con composta di frutta
Pane bigio

venerdì

Casseruola di quark alle mele
Salsa alla vaniglia
Composta di pesche

sabato

Spaetzli di formaggio e verdure
Cocktail di frutta

domenica

Cubi di tofu con salsa prezzemolo
Polenta
Composta di pera

30 giugno - 06 luglio 2025

Leichte Vollkost

pranzo

lunedì

Zuppa di mais
Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
Carote e piselli
Mela a fette cotte

martedì

Zuppa di pomodoro
Petto di pollo
Salsa alle erbe
Pasta "Gletscherhüetli"
Verdure italiane
Crema al frutto della
passione

mercoledì

Brodo con verdure a
cubetti
Spalla di maiale arrosto
Salsa di arrosto
Patate fritte
Carote del Palatinato
Torta allo yogurt alle
pesche

giovedì

Zuppa di prezzemolo
Cotolette di manzo con
Salsa di arrosto
Riso
Zucchetti
Crema alla vaniglia

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti
Vegi-Bolognese
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Zuppa di semolino
Hamburger di manzo
Salsa alla panna
Patate fritte
Gambi di sedano
Fetta di pera al
cioccolato

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con
Salsa di arrosto
Riso
Broccoli
Crema di yogurt ai
lamponi

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova

martedì

Insalata di thon guarnita
Panino Vivafit
Insalata mista

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia

giovedì

Piatto di salumi con frutta
Panino Vivafit
Insalata di sedano

venerdì

Gratin di patate e
verdure con
formaggio Gruyère
Lattuga

sabato

Spaetzli di formaggio e
verdure
Insalata Lollo

domenica

Tortelli con crema di
formaggio
Salsa al basilico
Insalata di frisee

30 giugno - 06 luglio 2025

Feingeschnitten

pranzo

lunedì

Crema con uova
Strisce di pollo con
salsa al timo
Patate a dadini
Sedano con zafferano
Crema alla vaniglia

martedì

Zuppa di pane bianco
Bolognese di manzo
Polenta con formaggio
Piselli
Crema di quark mocca

mercoledì

Crema di patate
Strisce di vitello con
salsa alla curcuma
Galette di semolino
Dadi di carote bicolore
Panna cotta con salsa
di frutta

giovedì

Crema di riso
Strisce di tacchino con
salsa alla maggiorana
Migliotto
Cubetti di verdure miste
Budino di cioccolato con
savoardi

venerdì

Crema di asparagi
Spezzatino di pesce
Salsa allo zafferano
Riso
Spinaci alla panna
Quark alle pere con
menta

sabato

Crema di semolino
Sminuzzata di manzo
con salsa origano
Ribeli
Cubetti di verdure
Crema di cioccolato

domenica

Crema di mais
Carne di maiale con
salsa alle mele
Riso
Cubetti di verdure miste
Flan di semolino con
salsa alla frutta

Cena

lunedì

Crema di avena
Mousse di tacchino
Panino bianco
Flan di yogurt con salsa
alle pesche

martedì

Crema di zucchine
Ragout di tofu con
salsa verde
Pasta fine
Composta di pere

mercoledì

Crema di patate
Ciotola di yogurt con
frutta
Panino

giovedì

Crema di finocchio
Cubetti di polpettone con
salsa alle erbe
Patate duchesse
Piselli
Crema di yogurt

venerdì

Crema con uova
Pudding di vitello
Salsa al basilico
Cubetti di patate
Fete di pomodoro
Flan alla vaniglia

sabato

Crema di zucchine
Terrina di spätzle
Salsa di verdura
Frappé al mango

domenica

Crema di riso
Cubi di tofu con
salsa prezzemolo
Mezzaluna di granturco
Spinaci alla panna
Crema di mele

30 giugno - 06 luglio 2025

Diabetes Balance 50 g KH und 40 g KH

pranzo

lunedì

Brodo con listarelle di verdure
Polpette di vitello
Jus al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
Carote
Mela a fette cotte

martedì

Zuppa di pomodoro
Bistecca di pollo
Jus al vino di Porto
Pasta "Gletscherhüteli"
Verdure italiane
Crema al frutto della passione

mercoledì

Brodo con verdure a cubetti
Spalla di maiale arrosto
Jus di senape granulosa
Galette di patate fritte
Spinaci in foglia
Tartelletta pralinata al lampone

giovedì

Zuppa di crescione
Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Crema bruciata

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti
Vegi-Bolognese
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Brodo con uovo
Polpettone alla nonna
Jus d'arrosto
Patate fritte
Fagioli
Rotolo di noci

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con Jus ai spugnole
Riso
Broccoli
Crema di yogurt ai lamponi

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

martedì

Insalata di thon guarnita
Panino Vivafit
Insalata mista
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

giovedì

Piatto di prosciutto di campagna
Panino Vivafit
Insalata di sedano
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

venerdì

Gratin di patate e verdure
Lattuga
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

sabato

Spaetzli di formaggio e verdure
(con Striscia di Bresola)
Insalata Lollo
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

domenica

Tortelli con crema di formaggio
Salsa allo zafferano con cubetti di verdure
Insalata frisée
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

30 giugno - 06 luglio 2025

Gestationsdiabetes 2000 kcal

pranzo

lunedì

Brodo con listarelle di verdure
Polpette di vitello
Jus al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
Carote
Pane bigio
Torta di carote

martedì

Zuppa di pomodoro
Bistecca di pollo
Jus al vino di Porto
Pasta "Gletscherhüetli"
Verdure italiane
Pane bigio
Crema alla vaniglia

mercoledì

Brodo con verdure a cubetti
Spalla di maiale arrosto
Jus di senape granulosa
Galette di patate fritte
Spinaci in foglia
Pane bigio
Biscotti Frollini

giovedì

Zuppa di crescione
Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Pane bigio
Salsa di mele

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti
Vegi-Bolognese
Insalata mista
Pane bigio
Insalata di frutta

sabato

Brodo con uovo
Polpettone alla nonna
Jus d'arrosto
Patate fritte
Fagioli
Pane bigio
Roulade di lamponi

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con
Jus ai funghi
Riso
Broccoli
Pane bigio
Crema al cioccolato

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

martedì

Insalata di thon guarnita
Panino Vivafit
Insalata mista
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

giovedì

Piatto di prosciutto di campagna
Panino Vivafit
Insalata di sedano
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

venerdì

Gratin di patate e verdure
Lattuga
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

sabato

Spaetzli di formaggio e verdure
Insalata Lollo
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

domenica

Tortelli con crema di formaggio
Salsa allo zafferano con cubetti di verdure
Insalata frisée
Yogurt alla frutta
Frutta del giorno

30 giugno - 06 luglio 2025

Kinder-Diabetes

I nostri menù diabetici per bambini

Polpettine di pollo con salsa

Purè di patate
Carote
Insalata verde
Crema al cioccolato (mezzogiorno)

Bastoncini di pesce

Mayonnaise
Riso
Spinaci
Insalata verde
Cake carote (mezzogiorno)

Pasta cornetti

Salsa pomodoro
Formaggio grattugiato
Insalata verde
Pure di mele (mezzogiorno)

Bistecche di macinato

Salsa arrosto
Purè di patate
Broccoli
Insalata verde
Insalata di frutta (mezzogiorno)

Birchermüesli

Gruyère
Formaggio spalmabile
Pane bigio

Polpettine di verdura

Salsa cocktail
Riso
Bastoncini di verdure
Insalata verde
Rotoli di biscotti di lamponi (mezzogiorno)

Chicken Nuggets

Salsa cocktail
Patate arrostate
Carote
Insalata verde
Biscotti (mezzogiorno)

Spätzli al formaggio

Verdura mista
Insalata cocomero
Crema alla vaniglia (mezzogiorno)

Affettato di pallome

Panino al latte
Insalata di carote
Crema alla vaniglia (mezzogiorno)

Carne macinata

Pasta cornetti
Bastoncini di verdure
Insalata verde
Pure di mele (mezzogiorno)

Tortellini agli spinaci

Salsa di panna
Formaggio spalmabile
Insalata di cocomeri
Crema al cioccolato (mezzogiorno)

Pane | Formaggio

Gruyère
Formaggio spalmabile
Burro
Marmellata
Pane bigio
Latte

30 giugno - 06 luglio 2025

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

pranzo

lunedì

Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Patate fritte
Carote e piselli
Biscotti Frollini

martedì

Petto di pollo
Salsa al vino di Porto
Pasta "Gletscherhütli"
Verdure italiane
Crema all'arancia

mercoledì

Spalla di maiale arrosto
Salsa alla senape
Miglio
Carote del Palatinato
Crema moka

giovedì

Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Crema di sidro dolce

venerdì

Spaghetti
Vegi-Bolognaise
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Hamburger di manzo
Salsa alla panna
Patate fritte
Fagioli
Roulade di biscotti

domenica

Spezzatino di vitello con
Salsa di arrosto
Riso
Broccoli
Composta di lampone

Cena

lunedì

Risotto
Formaggio grattugiato
Verdure al forno
Insalata mista con uova

martedì

Piatto di salumi con frutta
Panino sale ridotto
Insalata di sedano

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Formaggio grattugiato
Insalata foglia di quercia

giovedì

Insalata del mercato con
prosciutto
Panino sale ridotto
Insalata di carote

venerdì

Pasta e verdure gratinate
Lattuga

sabato

Padella di verdure e
Spaetzli
Insalata Lollo

domenica

Fusilli
Salsa allo zafferano con
cubetti di verdure
Fromaggio grattugiato
Insalata frisée

30 giugno - 06 luglio 2025

Natriumdefiniert

pranzo

lunedì

Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Patate fritte
Carote e piselli
Mela a fette cotte

martedì

Petto di pollo
Salsa al vino di Porto
Pasta "Gletscherhütli"
Verdure italiane
Crema al frutto della
passione

mercoledì

Spalla di maiale arrosto
Salsa alla senape
Miglio
Carote del Palatinato
Tartelletta pralinata al
lampone

giovedì

Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Crema bruciata

venerdì

Spaghetti
Vegi-Bolognaise
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Hamburger di manzo
Salsa alla panna
Patate fritte
Fagioli
Rotolo di noci

domenica

Spezzatino di vitello con
Salsa di arrosto
Riso
Broccoli
Crema di yogurt ai
lamponi

Cena

lunedì

Risotto
Formaggio grattugiato
Verdure al forno
Insalata mista con uova

martedì

Piatto di salumi con frutta
Panino sale ridotto
Insalata di sedano

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Formaggio grattugiato
Insalata foglia di quercia

giovedì

Insalata del mercato con
prosciutto
Panino sale ridotto
Insalata di carote

venerdì

Pasta e verdure gratinate
Lattuga

sabato

Padella di verdure e
Spaetzli
Insalata Lollo

domenica

Fusilli
Salsa allo zafferano con
cubetti di verdure
Fromaggio grattugiato
Insalata frisée

30 giugno - 06 luglio 2025

Gluten- und Laktosefrei

pranzo

lunedì

Zuppa di mais dolce
Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
senza glutine
Carote e piselli
Mela a fette cotte

martedì

Zuppa di pomodoro
Bistecca di pollo
Salsa al vino di Porto
Penne senza glutine
Verdure italiane
Crema al frutto della
passione

mercoledì

Zuppa di fagioli bianchi
Spalla di maiale arrosto
Salsa di senape
granulosa
Patate fritte
Spinaci in foglia
Muffin all'albicocca

giovedì

Zuppa di crescione
Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Crema bruciata

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti senza glutine
Vegi-Bolognese
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Brodo con uovo
Hamburger di manzo
Salsa alla panna
Patate fritte
Fagioli
Muffin al cioccolato

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con
Salsa ai spugnone
Riso
Broccoli
Crema di yogurt ai
lamponi

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova

martedì

Insalata di thon guarnita
Rotoli di fitness senza
glutine
Insalata mista

mercoledì

Penne senza glutine
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia

giovedì

Piatto di prosciutto di
campagna
Panini della domenica
senza glutine
Insalata di sedano

venerdì

Gratin di patate e
verdure con
Formaggio Gruyère
Lattuga

sabato

Spaetzli di formaggio e
verdure
Insalata Lollo

domenica

Fusilli senza glutine
Salsa allo zafferano con
cubetti di verdure
Formaggio grattugiato
Insalata frisée

30 giugno - 06 luglio 2025

Laktosefrei

pranzo

lunedì

Zuppa di mais dolce
Polpette di vitello
Salsa al rosmarino
Pasta "Schupfnudel"
Carote e piselli
Mela a fette cotte

martedì

Zuppa di pomodoro
Bistecca di pollo
Salsa al vino di Porto
Pasta "Gletscherhüetli"
Verdure italiane
Crema al frutto della
passione

mercoledì

Zuppa di fagioli bianchi
Spalla di maiale arrosto
Salsa di senape
granulosa
Patate fritte
Spinaci in foglia
Muffin ai mirtilli

giovedì

Zuppa di crescione
Manzo alla Stroganoff
Riso
Zucchetti
Crema bruciata

venerdì

Zuppa di verdure chiara
Spaghetti
Vegi-Bolognese
Insalata mista
Insalata di frutta

sabato

Zuppa di semolino
Hamburger di manzo
Salsa alla panna
Patate fritte
Fagioli
Fetta di pera al
cioccolato

domenica

Zuppa di finocchio
Spezzatino di vitello con
Salsa ai spugnone
Riso
Broccoli
Crema di yogurt ai
lamponi

Cena

lunedì

Risotto al parmigiano
Verdure al forno
Insalata mista con uova

martedì

Insalata di thon guarnita
Panino Vivafit
Insalata mista

mercoledì

Pappardelle
Salsa di basilico
Verdure arrostate
Scaglie di parmigiano
Insalata foglia di quercia

giovedì

Piatto di prosciutto di
campagna
Panino Vivafit
Insalata di sedano

venerdì

Gratin di patate e
verdure con
formaggio Gruyère
Lattuga

sabato

Spaetzli di formaggio e
verdure
Insalata Lollo

domenica

Tortelloni di quinoa e
spinaci
Salsa allo zafferano con
cubetti di verdure
Insalata frisée

30 giugno - 06 luglio 2025

Flüssig

Scegli il suo menu secondo

I cibi liquidi vengono automaticamente arricchiti. Ogni componente contiene 20 g di carboidrati ed è privo di lattosio, noci e sedano. Un menu liquido bilanciato prevede una zuppa di amidi, una zuppa di verdure e un frappé.

Zuppe di amido

Crema di patate
Crema di semolino
Crema di pane

Zuppe di verdure

Crema di piselli
Crema di carote
Crema di pastinaca
Crema di zucca
Crema di broccoli

Frappé

Cioccolato
Vaniglia
Mango

Spuntini

Succo di frutta

Succo d'arancia
Succo multivitaminico
Succo di mela
Succo d'ananas

Latte proteina

Coffee
Vaniglia
Fragola

Frappé

Cioccolato
Vaniglia
Mango

Cucinato con amore

I nostri prodotti sono
fatti in casa.

54
lavoratori preparano oltre
860 000
pasti all'anno per
i nostri pazienti.

Forniamo
76 stazioni.



Dalla pentola della minestra

Da noi la quantità va a
braccetto con la qualità –
ogni giorno prepariamo
circa 100 litri
di zuppa fresca.



Servizio con cuore

Saremo lieti di consigliarvi
sulla nostra vasta scelta.

Avete un grosso o un piccolo
appetito? Adatteremo le porzioni
ai vostri desideri.



Acquisti di generi alimentati

Ogni anno vengono
ordinati **218 439**
panini al latte. Se questi fossero
disposti uno accanto all'altro, copri-
rebbero la distanza da Berna a Thun.

Ogni anno si
consumano
16 813 mele.
Ciò corrisponde al
raccolto di 84
alberi di mela.

30 mucche da latte
vengono utilizzate solo
per il nostro personale
consumo.



Dalla pasticceria di casa

Ogni giorno vengono preparate
50 torte rotonde alla frutta.

Vengono serviti fino a
940 dolci.



Concentrazione!

20 lavoratori
preparano i vassoi per circa
1 ora e mezza
a pasto.

Per ogni servizio vengono
preparati circa

800 vassoi.



Logistica

Ogni giorno
vengono lavati

80 000
piatti e posate.

Ogni giorno vengono
trasportati **258**
carrelli portavivande.

2 300

set di posate confezionati
al giorno.

Settore alberghiero eco sostenibile

Quale contributo
può dare il Gruppo Insel
alla protezione del clima?

Nell'ambito del nostro impegno per
la sostenibilità, negli ultimi anni è stata
realizzata un'ampia gamma di progetti nei
settori dell'energia e del clima, dell'edilizia,
della mobilità e dell'alimentazione. Il tema
è molto importante anche per noi del
settore alberghiero. Per saperne di più:



Varietà di ristoranti

Forniamo ai nostri ospiti e ai nostri
dipendenti un servizio di ristorazione
365 giorni all'anno in 10 sedi diverse,
con un'offerta variegata di pasti.

Saremo lieti di darvi il benvenuto.



Feedback al settore alberghiero

Condividete con noi le
vostre impressioni ed esperienze
tramite il modulo di contatto:



Qui di seguito
il nostro
menù:



Insel Gruppe

Direktion Immobilien und Betrieb

Bereich Hotellerie

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

