



# Speisekarte

Montag, 14. September - Sonntag, 20. September 2026



## Geniessen in der Reha Rheinfelden

### Geschätzte Patientinnen und Patienten

Es ist uns ein Anliegen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie mit unserer Gastfreundschaft sowie unserer frischen und saisonalen Küche zu begeistern.

In der Speisekarte finden Sie alle wichtigen Informationen zu den Mahlzeiten und unserem Service.

Neben einem gelungenen Service gehört auch der Bezug zu den Lebensmitteln zu unseren Herzensangelegenheiten. Sowohl in der Wahl unserer Produkte als auch bei der Zubereitung verfolgen wir ein verbindliches Qualitätsversprechen. Ein Gross-

teil unserer Produkte beziehen wir von regionalen Herstellern, die unsere Ansprüche an Qualität und unsere Vorgaben zur Nachhaltigkeit erfüllen.

In diesem Sinne heissen wir Sie herzlich in der Reha Rheinfelden willkommen und wünschen Ihnen ganz besondere Genussmomente.

**Daniel Christen, Leiter Hotellerie  
und das Hotellerie-Team der Reha Rheinfelden**

## Hinweise Menüauswahl

### Reha Klassik

Diese Kostform hält eine Auswahl an klassisch zubereiteten Gerichten aus der gutbürgerlichen Küche bereit.

### Reha Fit

In dieser Sparte finden sich teils an die mediterrane Küche angelehnte Gerichte. Die Verwendung von Vollwertprodukten sowie ein hoher Gemüseanteil zeichnen diese Kostform aus. Die Zubereitung durch schonende Garmethoden und der Einsatz von hochwertigen kaltgepressten Ölen, Samen oder Nüssen sorgen für eine ausgewogene und besonders leichte Küche.

### Zusatzangebot

Hier sind beliebte kalte und warme Küchenklassiker zu finden.

Ernährungstherapeutische Kostformen werden ärztlich verordnet.

### Portionsgrössen

Sie haben die Wahlmöglichkeit zwischen einer viertel, halben oder ganzen Portion.

## Besucherinnen und Besucher

Mit Ihrem Besuch können Sie Mahlzeiten am Mittag und Abend auch im öffentlichen Restaurant Salis einnehmen. Dafür benötigen Sie einen Verpflegungsgutschein, welchen Sie im Patientenrestaurant Aqua oder über das Team vom Zimmerservice erhalten.

## Hinweis zur Hotellerieleistung Zimmerservice

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Mahlzeiten in Ihrem Zimmer.

### Allgemein

sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis.

**(CHF 10.– pro Hauptmahlzeit)**

### Halbprivat

sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis.

**(CHF 5.– pro Hauptmahlzeit)**

### Privat

entweder medizinisch indiziert oder auf Wunsch.

**(kostenlos)**

# LEBENSMITTELDEKLARATION

## Fleisch

|                    |
|--------------------|
| Rindfleisch        |
| Kalbfleisch        |
| Schweinefleisch    |
| Lammvoressen       |
| Lammnierstück      |
| Poulet             |
| Truthahn           |
| Maispoularde       |
| Entenbrust         |
| Kaninchen          |
| Wild               |
| Wursterzeugnisse   |
| Fleischerzeugnisse |

## Herkunft

|                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schweiz, teilweise aus der Region                                                                                 |
| Schweiz, teilweise aus der Region                                                                                 |
| Schweiz                                                                                                           |
| Schweiz                                                                                                           |
| Neuseeland, Australien<br>(Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern – wie Antibiotika – erzeugt worden sein.) |
| Schweiz, teilweise Mägenwil im Aargau                                                                             |
| Schweiz                                                                                                           |
| Frankreich                                                                                                        |
| Frankreich                                                                                                        |
| Schweiz, Ungarn (Happy-Rabbit-Zertifikation)                                                                      |
| Österreich, Neuseeland                                                                                            |
| Schweiz                                                                                                           |
| Schweiz                                                                                                           |

## Fisch

|                     |
|---------------------|
| Felchen             |
| Egli                |
| Lachs               |
| Dorsch              |
| Rotbarsch           |
| Scholle             |
| Seelachs            |
| Zander              |
| Riesencrevetten     |
| Cocktailcrevetten   |
| Forelle, geräuchert |
| Lachs, geräuchert   |
| Makrele, geräuchert |
| Wels, geräuchert    |

## Herkunft

|                                |
|--------------------------------|
| FAO 05/Süsswasser Europa       |
| FAO 05/Süsswasser Europa       |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 67/Nordostpazifik          |
| FAO 05/Süsswasser Europa       |
| FAO 04/Aquakultur              |
| FAO 04/Aquakultur              |
| FAO 05/Süsswasser Europa       |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 05/Aquakultur              |

## Bäckereierzeugnisse

|                  |
|------------------|
| Brot / Backwaren |
|------------------|

## Herkunft

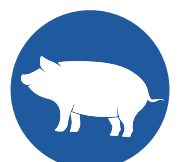
|                                     |
|-------------------------------------|
| Bäckerei Maier, Laufenburg, Schweiz |
|-------------------------------------|

FAO = *Food and Agriculture Organisation of the United Nations* (Erährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

Vegetarisch



enthält  
Schweinefleisch



# FRÜHSTÜCKSANGEBOT



Cailler Branche Gipfeli  
Vanille Cornet Stange  
Pekannusstasche

## Muntermacher

Kaffee  
Milch warm | kalt  
Teeauswahl  
Ovi | Schoggi

## Säfte

Orange  
Multivitamin

## Frisch vom Beck

Weggli  
Schlumbi  
Vollkornbrötli  
Urdinkelbrötli  
Buttergipfeli  
Grahambrot  
Ruchbrot  
Zwieback | Knäckebrot  
Zopf | sonntags

## Aufstriche

Butter  
Becel  
Konfitürenauswahl  
Honig  
Le Parfait

## Milchhüsli

Joghurt  
Tam Tam  
Früchtequark

Bei allen Komponenten  
halten wir eine Auswahl  
für Sie bereit.

## Herzhaft

Hüttenkäse  
Weichkäse  
Hartkäse  
Schinken  
Aufschnitt

## Fruchtiges

Fruchtsalat  
Fruchtkompott  
Saisonale Obstauswahl

## Körner & Flocken

Cornflakes  
Müesli  
Birchermüesli

**MONTAG, 14. SEPTEMBER 2026**



**DIENSTAG, 15. SEPTEMBER 2026**



**MITTWOCH, 16. SEPTEMBER 2026**



**DONNERSTAG, 17. SEPTEMBER 2026**



**FREITAG, 18. SEPTEMBER 2026**



**SAMSTAG, 19. SEPTEMBER 2026**



**SONNTAG, 20. SEPTEMBER 2026**



# ESSENSZEITEN UND GASTGEBER

## Essenszeiten

### Patientenrestaurant Aqua

|             |                                        |
|-------------|----------------------------------------|
| Frühstück   | 07.00 – 09.00 Uhr (Montag bis Samstag) |
|             | 07.30 – 10.00 Uhr (Sonntag)            |
| Mittagessen | 11.30 – 13.00 Uhr                      |
| Abendessen  | 17.30 – 19.00 Uhr                      |

### Patientenrestaurant Luna

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Frühstück   | 07.30 – 09.00 Uhr |
| Mittagessen | 11.30 – 12.30 Uhr |
| Abendessen  | 17.30 – 18.30 Uhr |

### Zimmerservice

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Frühstück   | 07.30 – 09.00 Uhr |
| Mittagessen | 11.30 – 13.00 Uhr |
| Abendessen  | 17.30 – 18.30 Uhr |

## Ihre Gastgeber

**Mirko Wurche**, Leiter Zimmerservice

**Stephan Schwarz**, Leiter Patientenrestaurant Aqua

**Rolf Schöpfer**, Leiter Küche

**Daniel Christen**, Leiter Hotellerie



[www.reha-rheinfelden.ch/hotellerie](http://www.reha-rheinfelden.ch/hotellerie)

# RESTAURANT SALIS



## Restaurant Salis

Das öffentliche Restaurant ist ein Begegnungsort mit Wohlfühlambiente und abwechslungsreichem gastronomischen Angebot. Patientinnen und Patienten, Angehörige sowie Besucherinnen und Besucher sind herzlich willkommen. Vom z'Nüni bis zum z'Nacht findet sich für jede Gelegenheit das passende Verpflegungsangebot.

## Öffnungszeiten

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Montag bis Freitag | 08.45–21.00 Uhr |
| Samstag            | 09.00–21.00 Uhr |
| Sonntag            | 10.00–21.00 Uhr |

## Patientenunterhaltung

Das Team der Patientenunterhaltung sorgt mit einem abwechslungsreichen Programm und viel persönlichem Engagement für den Ausgleich zum Therapiealltag. Angehörige sind bei den Veranstaltungen herzlich willkommen.

Die Veranstaltungstage sind jeweils am Montag-, Dienstag- und Donnerstagabend sowie am Sonntagvormittag. Sonntags findet im Zwei-Wochen-Rhythmus ein Gottesdienst, betreut durch unser Seelsorgeteam, statt. Der aktuelle Veranstaltungskalender ist auf den Pflegestationen, am Infopoint bei der Information oder auf unserer Website einzusehen.

Weitere Spielmöglichkeiten bietet unser Spielwagen in der Blauen Halle. An der Information können Sie Equipment für Tischtennis, Wikinger Schach und Boccia ausleihen.

## Bibliothek

### **Alles fürs Leserherz und noch vieles mehr.**

Die Bibliothek der Reha Rheinfelden bietet eine grosse Auswahl an Romanen, Sachbüchern und Comics bis hin zu Zeitschriften, Hörbüchern und DVD's an. Alle Artikel können über den Ausleihdienst in der Bibliothek (Bereich 6) bestellt werden.



**Reha Rheinfelden**  
Salinenstrasse 98  
CH-4310 Rheinfelden