



# Speisekarte

Montag, 17. Februar - Sonntag, 23. Februar 2025





## 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	Halbprivat	Privat
sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis.	sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis.	entweder medizinisch indiziert oder auf Wunsch.
<b>(CHF 10.– pro Hauptmahlzeit)</b>	<b>(CHF 5.– pro Hauptmahlzeit)</b>	<b>(kostenlos)</b>

# LEBENSMITTELDEKLARATION

## Fleisch

Rindfleisch	Schweiz, teilweise aus der Region
Kalbfleisch	Schweiz, teilweise aus der Region
Schweinefleisch	Schweiz
Lammvoressen	Schweiz
Lammnierstück	Neuseeland, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern – wie Antibiotika – erzeugt worden sein.)
Poulet	Schweiz, Mägenwil im Aargau
Truthahn	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Entenbrust	Frankreich
Kaninchen	Schweiz, Beinwil im Aargau
Wild	Österreich, Neuseeland
Wursterzeugnisse	Schweiz
Fleischerzeugnisse	Schweiz

## Herkunft

## Fisch

Felchen	FAO 05/Süswasser Europa
Egli	FAO 05/Süswasser Europa
Lachs	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Dorsch	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Rotbarsch	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Scholle	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Seelachs	FAO 67/Nordostpazifik
Zander	FAO 05/Süswasser Europa
Riesencrevetten	FAO 04/Aquakultur
Cocktailcrevetten	FAO 04/Aquakultur
Forelle, geräuchert	FAO 05/Süswasser Europa
Lachs, geräuchert	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Makrele, geräuchert	FAO 27/Nordostatlantik, Ostsee
Wels, geräuchert	FAO 05/Aquakultur

## Herkunft

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

Vegetarisch



enthält  
Schweinefleisch





# FRÜHSTÜCKSANGEBOT



Cailler Branche Gipfeli  
Vanille Comet Stange  
Pekannusstasche

## Muntermacher

Kaffee  
Milch warm | kalt  
Teeauswahl  
Ovi | Schoggi

## Säfte

Orange  
Multivitamin

## Frisch vom Beck

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

## Aufstriche

Butter  
Becel  
Konfitürenausswahl  
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, 17. FEBRUAR 2025

## Vorspeise


### 1 Komponente zur Wahl

Rote Linsencrèmesuppe   
Gemüsebouillon 


Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate


## Mittagessen


**Reha Klassik**   
Gemischtes Kalbs- und Schweins-Spiessli,  
Kräuterbutter, Kartoffelscheiben mit Rosma-  
rin, gedünstetes Mischgemüse

**Reha Fit**  
Orientalisches Kaninchenragoût, Bulgur,  
Rahmwirsing

**Reha Vegetarisch**   
Rustico-Ravioli mit Rande,  
Parmesancremesauce, Reibkäse

## Abendessen

**Reha z'Nacht**   
Blätterteig-Pastetli mit Pilzragoût und Kalbs-  
brät-Kügeli

**Reha Fit z'Nacht**   
Geröstetes Grahambrot mit Gemüse-Pilz-  
Ragoût

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 

### Obst



Fruchtsalat




# DIENSTAG, 18. FEBRUAR 2025

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Zitronengrascrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

### Reha Klassik

Gebackene Egli-Knusperli, Remouladensauce,  
Kartoffelsalat, gedünsteter Blattspinat

### Reha Fit

Kalbsblankett mit Basilikum, Süssmais-Galet-  
ten, Vichy-Karotten

### Reha Vegetarisch

Nasi Goreng mit Gemüse, Erdnüssen und Tofu

### Dessert

Zucchetti-Kurkuma-Mohnkuchen

## Abendessen

### Reha z`Nacht


Bündnerteller mit Rohschinken, Bündner-  
fleisch, Salsiz und Alpkäse

### Reha Fit z`Nacht

Rauchforelle mit Meerrettich, Gurkensalat

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 



### Obst


Fruchtsalat

# MITTWOCH, 19. FEBRUAR 2025

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Karottencrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

### Reha Klassik

Wiener Schnitzel, Zitronenschnitz, Pommes  
frites, Brokkoli

### Reha Fit

Sautiertes Kalbsschnitzel, Jus, Urdinkel-Taglia-  
telle, Krautstiel mit Tomatensauce

### Reha Vegetarisch

"Capuns"  
Mangold-Wickel mit Gemüse-Rahm-Bouillon  
und Bergkäse

## Abendessen

### Reha z'Nacht


Käsekuchen, gemischter Salat

### Reha Fit z'Nacht

Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 

### Obst



Fruchtsalat




# DONNERSTAG, 20. FEBRUAR 2025

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Brokkolicrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

### Reha Klassik

Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebeln, Rösti-Taler, Bohnengemüse

### Reha Fit

Sautierte Maispouardenbrust, Jus mit Bohnenkraut, Mohn-Spätzli, Tomate mit Kräuterkruste

### Reha Vegetarisch

Gebackener Mini-Camembert, Honig-Senf-Sauce, Rotkohl-Orangen-Salat

### Dessert

Schokoladenmousse, Kokosmakrone

## Abendessen

### Reha z'Nacht

"Riz Casimir"


Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten, Mandelreis

### Reha Fit z'Nacht

Gemüsereis mit Curry und Früchten

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 

### Obst

Fruchtsalat

# FREITAG, 21. FEBRUAR 2025

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Brotcrèmesuppe 

Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

**Reha Klassik** 

Schweinsbratwurst-Schnecke, Schalotten-Jus,  
Krawättli, Bodenkohlrabi

**Reha Fit**

Gebackener Rotbarsch, Kräutercrèmesauce,  
Venere-Reis, Rahmlauch

**Reha Vegetarisch** 

Gebackene Waldpilz-Quiche, Blattsalat

## Abendessen

**Reha z'Nacht** 

Tortellini mit Gemüse, Kräutercrèmesauce,  
Reibkäse

**Reha Fit z'Nacht** 

Tortellini mit Gemüse, Kräutercrèmesauce

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli 

### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus

Rumpsteak, Kräuterbutter

Zanderfilet, Weissweinsauce

### Beilagen

Reis


Salzkartoffeln

Gschwellti

Teigwaren

Kartoffelstock


### Eierspeisen

Omelette nature 

Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli

Café complet 

Salatteller 

Käseteller 

Gemischter Aufschnitt 

### Obst



Fruchtsalat




# SAMSTAG, 22. FEBRUAR 2025

## Vorspeise


### 1 Komponente zur Wahl


Fenchelcrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

**Reha Klassik**   
Fleischvogel, Majoran-Jus, Pommes Duchesse,  
Ratatouille

**Reha Fit**   
Fleischvogel, Majoran-Jus, Ofenkartoffeln, Ra-  
tatouille

**Reha Vegetarisch**   
Auberginen-Piccata, Tomaten-Coulis, Pommes  
Duchesse


## Abendessen

**Reha z'Nacht**   
Belegte Brötli, gemischter Salat

**Reha Fit z'Nacht**   
Belegte Brötli, gemischter Salat

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 

### Obst


Fruchtsalat

# SONNTAG, 23. FEBRUAR 2025

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Gemüsesuppe nach Bauern Art   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

**Saft:** Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

## Mittagessen

### Reha Klassik

Glasierte Kalbshaxe, Gremolata, kräftige  
Schmorsauce, Stampfkartoffeln, Romanesco

### Reha Fit

Glasierte Kalbshaxe, Gremolata, kräftige  
Schmorsauce, Urdinkel-Spiralen, Romanesco

### Reha Vegetarisch

Casarecce, Basilikum-Pesto, Reibkäse

### Dessert

Tiramisù

## Abendessen

### Reha z'Nacht


Hackfleischbällchen, Jus, Gemüsereis

### Reha Fit z'Nacht

Geräuchertes Welsfilet, Honig-Senf-Sauce,  
Weisskabissalat

## Zusatzangebot

### Pasta

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli 



### Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus  
Rumpsteak, Kräuterbutter  
Zanderfilet, Weissweinsauce





### Beilagen

Reis  
Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Teigwaren  
Kartoffelstock

### Eierspeisen

Omelette nature   
Omelette, Schinken 

### Kalte Gerichte

Birchermüesli  
Café complet   
Salatteller   
Käseteller   
Gemischter Aufschnitt 

### Obst

Fruchtsalat

# 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

**Patrizia Nussbaumer**, Leiterin Zimmerservice

**Stephan Schwarz**, Leiter Patientenrestaurant Aqua

**Adrian Dähler**, Leiter Küche

**Daniel Christen**, Leiter Hotellerie



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