



Speisekarte

Montag, 22. April - Sonntag, 28. April 2024



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.
(CHF 10.– pro Hauptmahlzeit)	(CHF 5.– pro Hauptmahlzeit)	(kostenlos)

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



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, 22. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Zwiebelcrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 
Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Rindsvoressen mit Perlzwiebeln, Spätzli,
gedünsteter Lattich

Reha Fit

Sautiertes Trutenschnitzel, Grand Marnier-Jus,
Spinat-Nudeln, gebackene Petersilienwurzel

Reha Vegetarisch

Ravioli mit Pecorino und Feige, Baumnuss-
sauce, Reibkäse

Abendessen

Reha z'Nacht


"Appenzeller Toast"
Käse-Toast mit Speck und Birne

Reha Fit z'Nacht

Vollkorn-Toast mit Viertelfett-Käse und Birne

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 



Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Rindsvoressen Szege-
diner Art
Tagesfisch





Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 
Käseteller 
Gemischter Aufschnitt 



Obst


Fruchtsalat

DIENSTAG, 23. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Gelberbsencrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 
Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Schweins-Piccata mit Jus, Champignons und
Schinken, Müscheli, gebratene Zucchini

Reha Fit

Forellenröllchen "Zuger Art",
Kräutercrèmesauce, Salzkartoffeln, Lauchge-
müse

Reha Vegetarisch

Grünes Gemüse-Curry mit roten Linsen, Was-
serkastanien und Lotuswurzeln

Dessert

Philadelphia Cheesecake

Abendessen

Reha z'Night


Roastbeef mit Remouladensauce, Waldorfsalat

Reha Fit z'Night

Rauchforelle mit Meerrettich, Gurkensalat

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 



Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Rindsvoressen Szege-
diner Art
Tagesfisch





Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 
Käseteller 
Gemischter Aufschnitt 

Obst

Fruchtsalat

MITTWOCH, 24. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Bärlauchcrèmesuppe 

Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Glasierte Kalbsbrustschnitte, Jus, Rotwein-Risotto, Erbsengemüse

Reha Fit

Sautiertes Rindshufschnitzel, Jus, gebackene
Kartoffelwürfel, gedünstete Kräuter-Kohlrabi

Reha Vegetarisch

Spinat-Cannelloni mit Tomatensauce, Reibkäse

Abendessen

Reha z'Nacht

Zweierlei Fruchtwähe, Vanillerahm

Reha Fit z'Nacht

Birchermüesli, Reha Fit-Brötli

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus

Rindsvoressen Szege-
diner Art

Tagesfisch

Beilagen

Reis


Salzkartoffeln


Gschwellti

Teigwaren

Kartoffelstock


Eierspeisen

Omelette nature 

Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli

Café complet 

Salatteller 

Käseteller 

Gemischter Aufschnitt 

Obst

Fruchtsalat

DONNERSTAG, 25. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Blumenkohlcrèmesuppe mit Kurkuma 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik 

Sautierte Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Pfannrösti, grüne Bohnen

Reha Fit 

Schweinsragoût mit Paprikasauce, Essiggurken und Sauercreme, Wildreis, gedämpfter Romanesco

Reha Vegetarisch 

Chili-Käse-Nuggets, Guacamole, Mexikanischer Gemüsesalat

Dessert

Bayerische Moccacrème, Sablé

Abendessen

Reha z’Nacht


Makkaroni Bolognese, Reibkäse

Reha Fit z’Nacht 

Urdinkel-Fusilli mit Gemüse-Bolognese

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 



Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Rindsvoressen Szege-
diner Art
Tagesfisch





Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 
Käseteller 
Gemischter Aufschnitt 

Obst

Fruchtsalat

FREITAG, 26. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Kohlrabicrèmesuppe 

Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Backendl, Zitronenschnitz, gebackene Kartoffel-Wedges, glasierte Karotten

Reha Fit

Sautierte Lachstranche, Limonensauce, dreifarbiges Quinoa, Blattspinat

Reha Vegetarisch

Gebackenes Ratatouille-Küchlein, Blattsalat

Abendessen

Reha z'Nacht

Wienerli im Teig, Kartoffelsalat

Reha Fit z'Nacht

Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus

Rindsvoressen Szege-

diner Art

Tagesfisch

Beilagen

Reis

Salzkartoffeln

Gschwellti

Teigwaren

Kartoffelstock


Eierspeisen

Omelette nature 

Omelette, Schinken 


Kalte Gerichte

Birchermüesli

Café complet 

Salatteller 

Käseteller 

Gemischter Aufschnitt 



Obst


Fruchtsalat

SAMSTAG, 27. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Kressecrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 
Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Sautiertes Kalbspojariski, Pfefferrahmsauce,
Mais-Gnocchi, grüner Spargel

Reha Fit

Sautiertes Kalbspojariski, Pfeffer-Jus, Mais-
Gnocchi, grüner Spargel

Reha Vegetarisch

Panierter Sellerie mit Haselnuss,
Kräutercrèmesauce, Mais-Gnocchi, Brokkoli

Abendessen

Reha z'Nacht


Ravioli mit Taleggio-Käse, Olivencrèmesauce

Reha Fit z'Nacht

Ravioli mit Taleggio-Käse und Peperoni,
Olivencrèmesauce

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 



Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Rindsvoressen Szege-
diner Art
Tagesfisch





Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 
Käseteller 
Gemischter Aufschnitt 


Obst

Fruchtsalat

SONNTAG, 28. APRIL 2024

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Rindskraftbrühe mit Flädli
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

"Brasato"

Rindsschmorbraten mit Croûtons, Pommes
Dauphine, Kräutertomate

Reha Fit

"Brasato"

Rindsschmorbraten, Pommes Dauphine, Kräu-
tertomate

Reha Vegetarisch

Penne all'arrabbiata, Grana Padano

Dessert

Waadtländer Rahmkuchen

Abendessen

Reha z'Nacht


Siedfleischsalat, Knoblauchbrot

Reha Fit z'Nacht

Geräuchertes Welsfilet, Weisskabissalat

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 



Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Rindsvoressen Szege-
diner Art
Tagesfisch





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

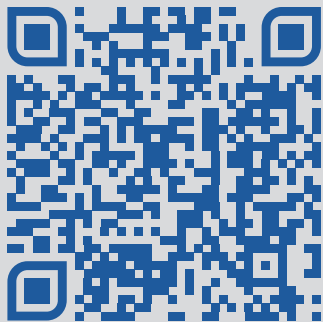
Ihre Gastgeber

Patrizia Nussbaumer, Leiterin Zimmerservice

Stephan Schwarz, Leiter Patientenrestaurant Aqua

Adrian Dähler, Leiter Küche

Daniel Christen, Leiter Hotellerie



www.reha-rheinfeld.ch/hotellerie

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