

FÜR PATIENTINNEN, PATIENTEN UND BESUCHER

# SPEISEKARTE



Speisekarte online



Kantonsspital  
Olten

solothurner  
spitäler **soH**

Wir heissen Sie im Kantonsspital Olten herzlich willkommen und freuen uns, Sie während Ihres Aufenthalts kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

	Seite
<b>Frühstück</b>	3–4
<b>Mittag- und Abendessen</b>	5–7
<b>Getränkeangebot</b>	8
<b>Gastronomie Kantonsspital Olten</b>	9
<b>Herkunft unserer Produkte</b>	10
<b>Über uns</b>	10



## FRÜHSTÜCK

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Getränke</b>				
Kaffee mit oder ohne Koffein, Tee, Kaffeerahm, warme/kalte Milch oder Milchersatz Ovomaltine oder Caotina (Beutel)	inkl.	inkl.	inkl.	3.50
Orangensaft, Multivitaminsaft	inkl.	inkl.	2.80	2.80
<b>Brotwaren</b>				
Ruchbrot	inkl.	inkl.	inkl.	-40
Vollkornbrötli, Weggli	inkl.	inkl.	inkl.	1.60
Buttergipfeli	inkl.	inkl.	1.50	1.50
Vollkorngipfeli, Laugengipfeli	inkl.	inkl.	1.60	1.60
Zwieback	inkl.	inkl.	inkl.	-40
<b>Brotaufstriche</b>				
10 g Butter oder Margarine	inkl.	inkl.	inkl.	-50
Konfitüre, Konfitüre light, Gelee, Gelee light, Honig oder Nutella	inkl.	inkl.	inkl.	-70





## FRÜHSTÜCK

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Käse</b>				
Streich- und Weichkäse	inkl.	inkl.	inkl.	1.10
Hart-/Halbhartkäse	inkl.	inkl.	inkl.	1.40
<b>Joghurt/Quark/Müesli</b>				
Frucht- und Naturjoghurt, stichfestes Aromajoghurt	inkl.	inkl.	inkl.	1.20
Früchtequark	inkl.	inkl.	inkl.	1.80
Hausgemachtes Birchermüesli mit Rahm	inkl.	inkl.	inkl.	5.00
<b>Brei</b>				
Griessbrei mit Zimtzucker	inkl.	inkl.	inkl.	3.50
<b>Früchte</b>				
Apfel, Banane, Saisonfrucht	inkl.	inkl.	inkl.	- .80
Apfelmus	inkl.	inkl.	inkl.	2.50



# Mittag und Abend

Auch Ihre Gäste (Begleitpersonen) können bei uns ein Mittag- und Abendessen geniessen. Ein Tagesteller kostet am Mittag CHF 14.50 und am Abend CHF 11.50. Extras werden zusätzlich verrechnet. Sollte Sie unser Tagesmenü nicht ansprechen, so können Sie gerne aus den folgenden Speisen wählen:

## VORSPEISEN

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Suppen</b>				
Tagessuppe	inkl.	inkl.	inkl.	3.30
Cremsuppe	inkl.	inkl.	inkl.	3.30
Gemüsebouillon	inkl.	inkl.	inkl.	3.30
Rindsbouillon mit Gemüsestreifen	inkl.	inkl.	inkl.	3.30
<b>Salate</b>				
Kleiner Blattsalat	inkl.	inkl.	inkl.	2.50
Kleiner gekochter Gemüsesalat	inkl.	inkl.	inkl.	3.00
Kleiner gemischter Salat	inkl.	inkl.	3.50	3.50

Saucen:  
Französische oder italienische Salatsauce



# Mittag und Abend

## HAUPTSPEISEN

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Kalte Teller</b>				
Assortierter Salat mit Ei	inkl.	inkl.	inkl.	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	inkl.	inkl.	inkl.	15.50
Thonsalat garniert	inkl.	inkl.	15.50	15.50
Rauchlachs Teller mit Senf-Dillsauce und Toastbrot	inkl.	9.—	18.—	18.—
Antipasti misto Teller mit mariniertem Gemüse, Käse und Fleisch oder ohne Fleisch	inkl.	9.—	18.—	18.—
<b>Klassiker</b>				
Griessbrei mit Zimtzucker	inkl.	inkl.	inkl.	3.50
Café complet mit Brot oder Weggli, Butter und Konfitüre	inkl.	inkl.	inkl.	6.50
Café complet mit Brot oder Weggli, Butter, Konfitüre und Hausgemachtes Birchermüesli mit Rahm	inkl.	inkl.	inkl.	9.50
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Paar Wienerli und Senf	inkl.	inkl.	16.50	16.50



# Mittag und Abend

## HAUPTSPEISEN

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Warme Gerichte</b>				
Hörnli und Ghackets mit Apfelmus und Reibkäse	inkl.	inkl.	inkl.	15.50
Rindshamburger an Rahmsauce, Kartoffelstock und Karotten	inkl.	inkl.	inkl.	21.—
Mediterrane Kartoffelgnocchi – Gemüsepfanne mit mariniertem Pouleschenkelspiess	inkl.	inkl.	21.—	21.—
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art und Rösti	inkl.	10.50	21.—	21.—
Gebratene Forellenfilet Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Brokkoli	inkl.	inkl.	23.—	23.—
Kalbsteak mit Pfeffersauce, Nudeln und Karotten	inkl.	14.—	28.—	28.—
<b>Vegetarische Gerichte</b>				
Französische Omeletten nature	inkl.	inkl.	inkl.	Stk. 3.50
Tortellini Spinat – Ricotta mit Tomatensauce und Reibkäse	inkl.	inkl.	inkl.	14.50
Gebratener Reis mit Frühlingsrollen und süss-saurer Sauce	inkl.	inkl.	17.50	17.50
Agnolotti Trüffel mit getrockneten Tomaten an einer Weissweinrahmsauce	inkl.	10.50	21.—	21.—
Rotes Kichererbsen-Gemüse Curry mit Trockenreis	inkl.	9.—	18.—	18.—





# Getränke

## GETRÄNKE

	Premium	Komfort	Standard	Besuch
<b>Kalte Getränke</b>				
Mineralwasser, Süssgetränke, PET-Flasche, 50 cl	inkl.	inkl.	3.50	3.50
Kalte Milch oder Milchersatz mit Ovomaltine oder Caotina	inkl.	inkl.	3.50	3.50
<b>Warme Getränke</b>				
Kaffee mit oder ohne Koffein, Kaffeerahm, warme/kalte Milch oder Milchersatz	inkl.	inkl.	3.50	3.50
Tee	inkl.	inkl.	3.50	3.50
Heisse Milch oder Milchersatz mit Ovomaltine oder Caotina	inkl.	inkl.	3.50	3.50

Alkoholische Getränke auf Anfrage bei der Hotellerie





## Herzlich willkommen in unseren Restaurants

Einen Kaffee trinken, ein feines Mittagessen geniessen oder noch rasch ein Sandwich und ein paar Früchte mitnehmen? An allen unseren Spitalstandorten bieten wir Ihnen in unseren öffentlichen Restaurants und Bistros ein vielfältiges Speise- und Getränkeangebot zur Auswahl an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## Öffnungszeiten Gastronomie Kantonsspital Olten

<b>Bistro, Kiosk</b>	<b>Trakt B EG</b>	Montag bis Freitag	9 bis 20 Uhr
		Samstag, Sonntag und an Feiertagen	11 bis 20 Uhr
<b>Restaurant</b>	<b>Trakt C EG</b>	Montag bis Freitag	7 bis 18 Uhr
		Samstag, Sonntag und an Feiertagen	8 bis 18 Uhr

Zudem stehen Ihnen unsere Verpflegungsautomaten mit Snacks sowie heissen und kalten Getränken zur Verfügung. Sie befinden sich im Trakt B EG gegenüber der Patientenaufnahme und von Bistro/Kiosk.



## Herkunft unserer Produkte

Schweinefleisch	Schweiz	Pouletfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz	Trutenfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Kaninchenfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien/Neuseeland	Enten/Maispoularden	Frankreich

Gemüse und Früchte beziehen wir mehrheitlich aus schweizerischen Produktionen.

Fisch kaufen wir, soweit möglich, nur noch nach der WWF-Nachhaltigkeitsliste und dem MSC-Label (Marine Stewardship Council – bürgt für Fische aus nicht überfischten Beständen).

Unsere Menüvorschläge basieren auf den neuesten Erkenntnissen der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie. Wir arbeiten eng mit der Ernährungsberatung zusammen.

## Über uns

35 Küchenmitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie 7 Lernende bereiten täglich frisch und mit viel Liebe und Engagement unsere schmackhaften und ausgewogenen Mahlzeiten für Sie zu.

Des Weiteren sind 17 Hotellerie-Service-Mitarbeitende und 12 Restaurant-Service-Mitarbeitende für Ihr Wohlergehen in der Gastronomie im Kantonsspital Olten tätig.

## Haben Sie gewusst?

### Lebensmittelbedarf der Solothurner Spitäler pro Jahr

67'800 Kilo	Fleisch	50'100 Kilo	Kartoffeln	12'700 Kilo	Kaffee
14'900 Kilo	Fisch	19'100 Kilo	Teigwaren	337'000 Liter	Mineralwasser
75'500 Kilo	Gemüse	9'700 Kilo	Reis	138'400 Liter	Milch
5'500 Kilo	Salate	32'900 Kilo	Brot		

### Produzierte Mahlzeiten der Solothurner Spitäler pro Jahr

777'450 Mahlzeiten für Patienten und Patientinnen

693'500 Mahlzeiten für Gäste im Restaurant

Kantonsspital  
Olten

solothurner  
spitäler 

Baslerstrasse 150 | 4600 Olten  
T 062 311 41 11  
info.kso@spital.so.ch



[www.solothurnerspitaeler.ch](http://www.solothurnerspitaeler.ch) |    