



Speisekarte

Montag, 23. März - Sonntag, 29. März 2026

EINLEITUNG



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. (CHF 10.– pro Hauptmahlzeit)	sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis. (CHF 5.– pro Hauptmahlzeit)	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 (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern – wie Antibiotika – erzeugt worden sein.)
Schweiz, teilweise Mägenwil im Aargau
Schweiz
Frankreich
Frankreich
Schweiz, Ungarn (Happy-Rabbit-Zertifizierung)
Österreich, Neuseeland
Schweiz
Schweiz

Fisch

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

Herkunft

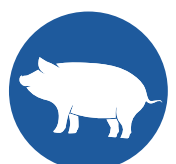
FAO 05 / Süsswasser Europa
FAO 05 / Süsswasser Europa
FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee
FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee
FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee
FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee
FAO 67 / Nordostpazifik
FAO 05 / Süsswasser Europa
FAO 04 / Aquakultur
FAO 04 / Aquakultur
FAO 05 / Süsswasser Europa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

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
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, 23. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Selleriecrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Rindsvoressen, Rosmarinkartoffeln, gedünste-
ter Lattich

Reha Fit

Sautiertes Trutenschnitzel, Grand Marnier-Jus,
Mais-Fries, Peperonata

Reha Vegetarisch

Ravioli mit Käse und Feige, Baumnußsauce,
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
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

DIENSTAG, 24. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Spargelcrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 
Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Cordon bleu vom Schwein, Zitronenschnitt,
Müscheli, Pfälzer Rüeblì

Reha Fit

Lachstranche aus dem Ofen,
Limettencrèmesauce, Salzkartoffeln, Bohnen

Reha Vegetarisch

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

Dessert

Panna Cotta mit Mango-Coulis

Abendessen

Reha z`Nacht

Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Kar-
toffelstock

Reha Fit z`Nacht

Vegi-Bällchen mit Tomatensauce, Kartoffel-
stock

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

MITTWOCH, 25. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Karottencrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 
Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Glasierte Kalbsbrustschnitte, Schmorsauce,
grüne Kräuter-Tagliatelle, Mischgemüse

Reha Fit

Sautiertes Rindshuftschnitzel, Senf-Jus, gebac-
kene Kartoffelwürfel, Zucchini

Reha Vegetarisch

Spinat-Cannelloni, Tomatensauce, Reibkäse

Abendessen

Reha z'Nacht

Zweierlei Fruchtwähe mit Vanillerahm

Reha Fit z'Nacht

Zweierlei Fruchtwähe mit Vanillerahm

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

DONNERSTAG, 26. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Bärlauchcrèmesuppe 

Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Sautierte Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Pfannenrösti, violetter Blumenkohl Mimosa

Reha Fit

Rotes Poulet-Curry, Parfumreis, Gemüsestreifen

Reha Vegetarisch

Chili-Käse-Nuggets, Guacamole, Mexikanischer Gemüsesalat

Dessert

Zucchetti-Mohn-Kuchen

Abendessen

Reha z'Nacht

Capuns Gratin, Menüsalat

Reha Fit z'Nacht

Vegetarischer Capuns Gratin, Menüsalat

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus

Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis

Salzkartoffeln

Gschwellti

Teigwaren

Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 

Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli

Café complet 

Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

FREITAG, 27. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Brokkolicrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Wiener Kalbsrahmgulasch, Mais-Gnocchi, gla-
sierte Randen

Reha Fit

Seelachs-Nuggets, Remouladensauce, dreifar-
bige Quinoa, Blattspinat

Reha Vegetarisch

Mediterrane Gemüselasagne

Abendessen

Reha z'Nacht

Wienerli im Teig, Karotten-, Gurken- und Sel-
leriesalat

Reha Fit z'Nacht

Spinatstrudel, Karotten-, Gurken- und Selle-
riesalat

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

SAMSTAG, 28. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Gemüsecrèmesuppe 
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Sautiertes Schweinsnierstück, Pfefferrahm-
sauce, Pommes Dauphines, Romanesco

Reha Vegetarisch

Bärlauch-Risotto, Pfifferlinge

Abendessen

Reha z'Nacht

Ravioli mit Taleggio, Olivencrèmesauce

Reha Fit z'Nacht

Ravioli mit Taleggio, Brokkoli,
Olivencrèmesauce

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

Obst

Fruchtsalat

SONNTAG, 29. MÄRZ 2026

Vorspeise

1 Komponente zur Wahl

Rindskraftbrühe mit Sherry
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing
oder Saison-Dressing

Saft: Cranberry | Orange | Ananas | Tomate

Mittagessen

Reha Klassik

Ossobuco mit Gremolata, Stampfkartoffeln,
Wurzelgemüse

Reha Vegetarisch

Penne all'arrabbiata, Grana Padano

Dessert

Weisses Schokoladen-Mousse mit Mandel-
krokant

Abendessen

Reha z'Nacht

Siedfleischsalat, Knoblauchbrot

Reha Fit z'Nacht

Geräuchertes Welsfilet, Honig-Senf-Sauce,
Apfel-Randen-Salat mit Meerrettich

Zusatzangebot

Pasta

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli 

Fleisch | Fisch

Pouletbrust, Jus
Kalbschnitzel, Jus

Beilagen

Reis
Salzkartoffeln
Gschwellti
Teigwaren
Kartoffelstock

Eierspeisen

Omelette nature 
Omelette, Schinken 

Kalte Gerichte

Birchermüesli
Café complet 
Salatteller 

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

Mirko Wurche, Leiter Zimmerservice
Stephan Schwarz, Leiter Patientenrestaurant Aqua
Rolf Schöpfer, Leiter Küche
Daniel Christen, Leiter Hotellerie



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