



# Speisekarte

Montag, 12. Januar - Sonntag, 18. Januar 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.<br>(CHF 10.– pro Hauptmahlzeit) | sofern medizinisch indiziert oder auf Wunsch gegen einen Aufpreis.<br>(CHF 5.– pro Hauptmahlzeit) | entweder medizinisch indiziert oder auf Wunsch.<br>(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, Mägenwil im Aargau   |
| Schweiz   |
| Frankreich  |
| Frankreich  |
| Schweiz, Beinwil im Aargau  |
| Österreich, Neuseeland  |
| Schweiz   |
| Schweiz   |

## Fisch

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

## Herkunft

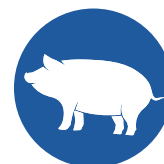
|                                  |
|----------------------------------|
| FAO 05 / Süsswasser Europa       |
| FAO 05 / Süsswasser Europa       |
| FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 27 / Nordostatlantik, Ostsee |
| FAO 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



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 | 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, 12. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Selleriecrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Aargauer Braten, Jus, Pilaw Reis, sautierte Petersilienwurzel

### Reha Fit

Rindsvoressen mit Gemüse, Kartoffelstampf, Rahmwirsing

### Reha Vegetarisch

Rustico Ravioli mit Steinpilzen, Crèmesauce mit Cipolotti, Reibkäse

## Abendessen

### Reha z’Nacht

"Toast Hawaii"


Käse-Toast mit Schinken und Ananas

### Reha Fit z’Nacht

Vollkorn-Toast mit Viertelfett-Käse und Ananas

## 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, 13. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Erbsencrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Glasierte Schweinsbäggli, Rotwein-Kümmel-  
Jus, Kräuternudeln, Blumenkohl

### Reha Fit

Sautiertes Zanderfilet, Weissweinsauce, Sa-  
fran-Risotto, Spitzkohl

### Reha Vegetarisch

Veganer Kichererbsen-Eintopf mit Süsskartof-  
feln, Gemüse, Kokosnuss, Koriander

### Dessert

Maierisli

## Abendessen

### Reha z'Nacht


Käseteller mit Gschwellti, Menüsalat

### Reha Fit z'Nacht

Käseteller mit Gschwellti, 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

# MITTWOCH, 14. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Karottencrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Lammnierstück, Knoblauch-Jus, Bratkartoffeln, Senf-Kohl

### Reha Fit

Kalbsvoressen mit Morcheln, Schupfnudeln, sautiertes Wurzelgemüse mit Kürbiskernen

### Reha Vegetarisch

Lasagne mit Ricotta und Spinat, Tomatenkompott

## Abendessen

### Reha z’Nacht


Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebel, gemischter Menüsalat

### Reha Fit z’Nacht

Brokkoli-Wähe, gemischter 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




# DONNERSTAG, 15. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Safrancrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat   
Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Schweinssteak, Cognac-Crèmesauce, Quark-  
pizokel, Ofen-Sellerie

### Reha Fit

Gebackener Poulet-Oberschenkel, Jus, Brot-  
knödel, Wintergemüse

### Reha Vegetarisch

Gebackene Samosas mit Gemüse, süsse Chili-  
sauce, Wakame-Algen-Salat mit Glasnudeln

## Dessert

Macadamia Brownie

## Abendessen

### Reha z'Nacht


Wurst-Käse-Salat, Buurebürli

### Reha Fit z'Nacht

Birchermüesli, Reha Fit-Brötli

## 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, 16. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Brokkolicrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Siedfleisch, Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Sauerkraut

### Reha Fit

Gebratene Riesencrevetten, rote Thai-Currysauce, Basmatireis, Wok-Gemüse

### Reha Vegetarisch

Gebackenes Spinat-Küchlein

## Abendessen

### Reha z’Nacht


Makkaroni Basilikum-Pesto, eingelegte Tomaten, geröstete Pinienkerne, Reibkäse

### Reha Fit z’Nacht

Urdinkel-Makkaroni Basilikum-Pesto, eingelegte Tomaten, geröstete Pinienkerne

## 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, 17. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Gemüsecrèmesuppe   
Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Saltimbocca vom Kalb, Jus, Vollkorn-Polenta,  
Kohlrabi

### Reha Vegetarisch

Pilz-Risotto mit Schnittlauch

## Abendessen

### Reha z'Nacht


Ravioli mit Provolone-Käse,  
Tomatencremesauce, Reibkäse

### Reha Fit z'Nacht

Ravioli mit Provolone-Käse,  
Tomatencremesauce, Gemüsewürfel

## 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, 18. JANUAR 2026

## Vorspeise

### 1 Komponente zur Wahl

Pastinakencrèmesuppe 

Gemüsebouillon 

Menüsalat 

Französisches Dressing, Italienisches Dressing  
oder Saison-Dressing

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

## Mittagessen

### Reha Klassik

Gebratener Rindsrücken, Sauce béarnaise, Rösti-Kroketten, Brokkoli

### Reha Vegetarisch

Spaghetti Napoli mit Basilikum, Grana Padano

### Dessert

Mango-Maracuja-Dessert

## Abendessen

### Reha z'Nacht

Bündnerteller mit Essiggemüse, gemischter  
Menüsalat

### Reha Fit z'Nacht

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

## 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  
**Adrian Dähler**, 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