Universitätsspital Basel

Guten Appetit



Liebe Patientin, lieber Patient

Das Team der Hotellerie und Gastronomie begrüsst Sie im Universitätsspital Basel.

Wir sorgen für eine persönliche Betreuung sowie ein frisches und abwechslungsreiches gastronomisches Angebot, ideal abgestimmt auf Ihren Tagesablauf. Wir freuen uns, wenn wir damit dazu beitragen können, Ihr Wohlbefinden zu fördern.

Wir sind von 7.15 bis 20.00 Uhr via Telefontaste «Hotellerie Service» für Sie erreichbar. Sie finden das aktuelle Speisenangebot (abhängig von Ihrer Kostform) in der separaten Karte.

Die Mahlzeiten servieren wir Ihnen normalerweise zu folgenden Zeiten:

- Frühstück zwischen 7.30 und 8.30 Uhr
- Mittagessen zwischen 11.30 und 13.00 Uhr
- Abendessen zwischen 17.30 und 18.30 Uhr

Sprechen Sie uns an, wenn Sie Ihre Mahlzeit ausserhalb dieser Zeiten einnehmen möchten.

Angebot für Ihre Gäste

Gerne bedienen wir auch Ihre Gäste. Die Verrechnung dafür erfolgt mit Ihrer persönlichen Abschlussrechnung.

Frühstück (Standard)	CHF 17.00
Mittag- oder Abendessen Menu (Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert)	CHF 28.00

Getränkeangebot und Preise siehe rechts.

Diäten und Einzelkomponenten bereiten wir ausschliesslich für unsere Patientinnen und Patienten zu.

Sie und Ihre Gäste sind auch in unseren Restaurants Giardino im Gebäude B und Punto im Gebäude C herzlich willkommen.

Getränke

Für halbprivat versicherte Personen sind Kaffee und Tee sowie alle Mineralwasser, Süssgetränke und Fruchtnektar kostenlos. Gerne bedienen wir Ihre Gäste gegen Verrechnung folgender Preise.

Preise für Gäste

Kaffee für Gäste	CHF 4.20
Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 5 dl	CHF 4.10
Rivella rot/Rivella blau, 5 dl	CHF 4.10
Bio Eistee Classic Zitrone, 5 dl	CHF 4.10
Apfelschorle, 5 dl	CHF 4.10
Orangensaft, 25 cl	CHF 3.60
Aprikosen Granini, 2 dl (Fruchtnektar)	CHF 4.50
Birnen Granini, 2 dl (Fruchtnektar)	CHF 4.50
Cranberry Granini, 2 dl (Fruchtnektar)	CHF 4.50

Kostenpflichtig für alle

Ueli Bier, Lager Hell, 33 cl	CHF 4.80
Clausthaler alkoholfrei, 33 cl	CHF 4.80

Weinempfehlung auf Anfrage

À la carte – à la minute

Für die Zubereitung unserer Menus verwendet unsere Küche überwiegend saisonale Lebensmittel aus der Region, die von zertifizierten Produzenten stammen. Im innovativen MicroPast®-Verfahren werden die Gerichte vitaminschonend gegart und gleichzeitig haltbar gemacht.

Unsere Mitarbeitenden vom Hotellerie Service bereiten Ihr Menu auf der Station zu. Gerne servieren wir Ihnen Ihre Mahlzeiten zu den rechts erwähnten Zeiten.

Besondere Ernährungssituationen

Allergien und Unverträglichkeiten
Bitte informieren Sie Ihre Ärztin oder Ihren Arzt sowie ihre Pflegefachperson, wenn Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind. Falls Sie aufgrund Ihrer Erkrankung auf eine individuelle Ernährung angewiesen sind, sind unsere Ernährungsfachleute gerne für Sie da.

Um Ihnen die Menu-Auswahl zu vereinfachen, stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne die vollständige Zutatenliste aller Gerichte zur Verfügung. Sollte keines der Menus geeignet sein, bereitet unsere Diätküche gerne eine individuelle Mahlzeit für Sie zu.

Diabetes
Wichtig ist ein ausgewogenes Menu und wenig Zucker. Die Menge an Kohlenhydraten pro Mahlzeit richtet sich nach Ihrem individuellen Bedarf und Ihrer Diabetes-Therapie. Zusätzlich stehen Ihnen zuckerreduzierte Konfitüre, Fruchtjoghurt und Glace zur Verfügung.

Nährwertangaben
Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Hotellerie Service eine Liste mit allen Nährwertangaben ((Kalorien (kcal), Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate)) unserer Gerichte und Komponenten.

Mitgebrachte Lebensmittel

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir aus hygienischen Gründen keine von Ihnen mitgebrachten Lebensmittel bei uns im Kühlschrank aufbewahren dürfen. Wir bitten um Verständnis.

Unser Engagement für die Umwelt

Auch unser Hotellerie Service hat sich Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben: Das zeitgemässe MicroPast®-Verfahren ermöglicht es uns, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Dies bedeutet, dass die Ökobilanz im Vergleich zu herkömmlichen Produktionsmethoden deutlich besser ausfällt.

Qualitätsstandard beim Einkauf
Unser Einkauf arbeitet nur mit den renommiertesten und qualifiziertesten Produzenten der Schweiz zusammen und setzt, wo immer möglich, auf regionale Lieferanten. Bei Fleisch und Fisch legen wir besonderen Wert auf nachhaltige Zertifikate wie ProNatura, MSC oder ASC.

Legende

glutenfrei · laktosearm · enthält Schweinefleisch · vegan · vegetarisch

* nicht für Schwangere geeignet

SBD - 08.25