W/37 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

Alterszentrum Birsfelden
Ein Betrieb der Stiftung zur Hard

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 08.09.25 *Gekochte Eier*	Gemüse Cremesuppe **Selleriesalat** Himbeer-Cheesecake-Schnitte	**Rippli mit Kräutersenf** Lyoner Bratkartoffeln Dörrbohnen	**Älplermagronen** Apfelmus Röstzwiebeln	**Gebratenes Rotzungenfilet** *(FAO 27)* Sauce Pernod mit Safran Randen-Stock	**Kürbiswähe** mit Kräuterquarkdip
Dienstag 09.09.25 *Buttergipfeli & Weggli*	Blumenkohl Cremesuppe **Zuckerhut Salat** Grapefruit-Orangensalat	**Pouletknusperli** *(F)* Cocktailsauce Twister frites Grilltomate	**Tom Kha Gai** Tofu, Shiitake Pilze, Pak Choi Kokosmilch, Bundzwiebeln *Zitronengras Kaffir-Limettenblätter, Galgant, Koriander*	**Gebratenes Rotzungenfilet** *(FAO 27)* Sauce Pernod mit Safran Randen-Stock	**Apfelrösti** mit Brioche und Sultaninen mit Vanillesauce
Mittwoch 10.09.25 *Birchermüesli*	Gemüsebouillon Mille Fanti **Cole Slaw Salat** Schokoladenbrownie	**G`hacktes mit Hörnli** *(Rind)* Apfelmus Röstzwiebeln	**Frittierte Gemüseböllchen** Eierschwämmli-Kürbisrisotto	**Gebratenes Rotzungenfilet** *(FAO 27)* Sauce Pernod mit Safran Randen-Stock	**Fleisch-Chäsplättli** G`schwellti & Brot Bergkäse, Tête de Moine Val d'Arve Tomme Vadoise Salzis, Mostbröckli, Rohessspeck Bier dazu
Donnerstag 11.09.25 *Laugengipfeli & Weggli*	Kohlrabi Suppe **Tomatensalat** Blaubeerquark	**Kalbsrahmgulasch** Spätzli Pfälzer Rüebli	**Gebackener Camembert** Preiselbeer-Kompott Kartoffel-Lauch à la crème	**Lammnierstück** *(NZL)* Rosmarinjus Kräuterreis Ratatouille	**Gefüllte Silserli** Mit Lyoner, Cantadou
Freitag 12.09.25 *Käse Teller*	Kürbis Ingwer Cremesuppe **Bunter Schnittsalat** Marmor-Blechkuchen	**Gebratenes Wolfsbarschfilet** *(TUR)* Noilly Prat Sauce Pilawreis Blattspinat	**Pinsa Bianca** Mascarpone, Cime di Rapa, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Rucola	**Lammnierstück** *(NZL)* Rosmarinjus Kräuterreis Ratatouille	**Bündner Gerstensuppe** Brot
Samstag 13.09.25	Brotsuppe mit Sbrinz **Gemüsesalat** Rüeblikuchen	**Kalbsbratwurst mit Senf** Kartoffelsalat	**Bami Goreng** mit Asiagemüse	**Lammnierstück** *(NZL)* Rosmarinjus Kräuterreis Ratatouille	**Wurstwegge** Blattsalat
Sonntag 14.09.25 *Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller*	Rindsbouillon mit Sherry & Flädli **Kopfsalat** Schokoglace Rotwein & Weisswein	**Roastbeef** Sauce Béarnaise Rosmarinkartoffeln Romanesco	**Pochiertes Ei** Sauce Hollandaise mit Schnittlauch Kartoffelstampf Blattspinat	**Lammnierstück** *(NZL)* Rosmarinjus Kräuterreis Ratatouille	**Café Complet** Butter, Le Parfait, Frischkäse Konfi, Frucht Brot

Sofern nicht anders vermerkt kommen Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.
Unsere Fachmitarbeiter*innen Küche informieren Sie gerne bezüglich Allergene.

Abendessen: Entspricht das Abendessen nicht Ihrem Geschmack, erwarten Sie weitere köstliche Speisen, die sicher Ihren Vorlieben entsprechen. Die Mitarbeitenden beraten Sie gerne, eine passende Wahl zu treffen – sprechen Sie uns einfach an!