

# Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
<b>Montag</b> 13.01.25 <i>Gekochte Eier</i>	Brotsuppe mit Sbrinz <b>Randen Salat</b> Schokoladen-Kokoskuchen	<b>Berner Platte</b> Senf   Salzkartoffeln Dörrbohnen	<b>Käsewähe</b> gepickelte Curry-Zucchetti	<b>Gebratene Lachsforelle (ITA)</b> Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	<b>Käsesalat</b> mit Äpfeln, Trauben Birnen, Radiesli und Nüssen Brot
<b>Dienstag</b> 14.01.25 <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Champignoncrèmesuppe <b>Zuckerhutsalat</b> Fruchtsalat	<b>Poulet Geschnuzzeltes (F)</b> Estragonsauce Reis   Erbsen   Rüeblen	<b>Flammkuchen</b> Crème fraîche Ziegenkäse   Honig   Kürbis Rote Zwiebeln	<b>Gebratene Lachsforelle (ITA)</b> Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	<b>Götterspeise</b> Apfelmus Zwieback Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 15.01.25 <i>Birchermüesli</i>	Gemüsebouillon mit Eierstich <b>Kürbis-Sesamsalat</b> Vermicelles im Glas	<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Rind</i>	<b>Pilzschnitte</b> Waldpilzragout auf geröstetem Ruchbrot	<b>Gebratene Lachsforelle (ITA)</b> Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	<b>Hesse Wienerli</b> mit Senf Kartoffelsalat <i>Bier dazu</i>
<b>Donnerstag</b> 16.01.25 <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Zucchetticrèmesuppe <b>Tomatensalat</b> Apfel-Streuselkuchen	<b>Kalbsadrio</b> Kräuterjus Kartoffelstock Mischgemüse	<b>Tempuragemüse</b> Cous Cous Limetten-Mayonnaise	<b>Lammhüftli (IRL/GBR)</b> Rosmarinjus Gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Quiche Lorraine</b> gemischter Salat
<b>Freitag</b> 17.01.25 <i>Käse Teller</i>	Rüeblen-Orangensuppe <b>Bunter Schnittsalat</b> Caramelchöpfli	<b>Gebratener Wolfsbarsch (TUR)</b> Pestorahmsauce Tagliatelle   Wurzelgemüse	<b>Äplermagronen</b> Apfelmus Röstzwiebeln	<b>Lammhüftli (IRL/GBR)</b> Rosmarinjus gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Bündner Gerstensuppe</b> Brot
<b>Samstag</b> 18.01.25	Gemüsecrèmesuppe <b>Maissalat</b> Himbeer-Cheesecake-Schnitte	<b>Schweinsbraten „Walliser Art“</b> Thymianjus Polenta Lauchgemüse	<b>Samosas</b> Curry Dip Kokospinac	<b>Lammhüftli (IRL/GBR)</b> Rosmarinjus gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Fotzelschnitte</b> Zwetschgenkompott
<b>Sonntag</b> 19.01.25 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Rinderconsommé mit Flädli <b>Nüsslisalat mit Ei und Crouton</b> <i>Rotwein &amp; Weisswein</i> Erdbeerglace	<b>Rindgeschnuzzeltes Stroganoff</b> <i>Champignons, Peperoni, Essiggurke</i> Spätzli   Broccoli	<b>Capuns</b> Krautstielgemüse Rauchpaprika Espuma	<b>Lammhüftli (IRL/GBR)</b> Rosmarinjus gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>G' mischts Plättli</b> Schwarzwälder Schinken Mostbröckli, Landjäger Uri Stier, Tomme Vadoise Brot

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

**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!