

W/03 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

Suppe, Salat, Dessert		Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 12.01.26 <i>Gekochte Eier</i>	Brotuppe Sbrinz Randen Salat Schokoladen-Kokoskuchen	Berner Platte Wienerli Speck Rippli Saucisson Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen	Käsewähre Gepickelte Curry-Zucchetti	Gebratene Lachsforelle (ITA) Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	Käsesalat Äpfeln Trauben Birnen Radiesli Nüsse Brot
Dienstag 13.01.26 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Champignon Cremesuppe Zuckerhutsalat Fruchtsalat	Poulet Geschnetzeltes (F) Estragon Sauce Schupfnudeln Erbsen und Rüebli	Flammkuchen Crème fraîche Ziegenkäse Honig Kürbis Rote Zwiebeln	Gebratene Lachsforelle (ITA) Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	Götterspeise Zwieback Vanillesauce Apfelmus
Mittwoch 14.01.26 <i>Birchermüesli</i>	Gemüsebouillon mit Eierstich Kürbis-Sesamsalat Vermicelles im Glas	Spaghetti Bolognese <i>Rind</i>	Pilzschnitte Waldpilzragout auf geröstetem Ruchbrot	Gebratene Lachsforelle (ITA) Dillrahmsauce Safranrisotto Blattspinat	Heisse Wienerli Senf Kartoffelsalat Bier
Donnerstag 15.01.26 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Zucchetti Cremesuppe Tomatensalat Apfel-Streuselkuchen	Kalbsadrio Kräuterjus Kartoffelstock Mischgemüse	Tempuragemüse Cous-Cous Limette-Mayonnaise	Lammhüftli (IRL/GBR) Thymianjus Gebratene Kartoffeln Ratatouille	Quiche Lorraine Gemischter Salat
Freitag 16.01.26 <i>Käse Teller</i>	Rübli-Orangen Cremesuppe Bunter Schnittsalat Caramelchöpfli	Gebratener Wolfsbarsch (TUR) Weißwein-Kräuterrahmsauce Zitronenreis Zucchetti	Älplermagronen Apfelmus Rösti-zwiebeln	Lammhüftli (IRL/GBR) Thymianjus Gebratene Kartoffeln Ratatouille	Bündner Gerstensuppe Brot
Samstag 17.01.26	Gemüse Cremesuppe Maissalat Erdbeerglace	Schweinsbraten „Walliser Art“ Rosmarinjus Polenta Lauch	Samosas Joghurt-Dip Rote Linsen	Lammhüftli (IRL/GBR) Thymianjus Gebratene Kartoffeln Ratatouille	Fotzelschnitte Zwetschgenkompott
Sonntag 18.01.26 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Rindsbouillon Flädli Nüsslisalat mit Ei und Crouton Rotwein & Weisswein Himbeer-Cheesecake-Schnitte	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Champignons Peperoni Essiggurke Spätzli Broccoli	Capuns Krautstiel à la crème Prosecco Sauce	Lammhüftli (IRL/GBR) Thymianjus Gebratene Kartoffeln Ratatouille	G' mischts Plättli 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 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!