

# W/16 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
<b>Montag</b> 13.04.26 <i>Gekochte Eier</i>	Petersilien Cremesuppe <b>Randen Salat</b> Schokoladen-Kokoskuchen	<b>Schweins Saltimbocca</b> Portweinjus Spargelrisotto Zucchetti	<b>Chäs wähe</b> Gepickelte Curry-Zucchetti	<b>Gebratene Lachsforelle (TUR)</b> Salbeibutter Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	<b>Gulaschsuppe</b> Rindfleisch Kartoffeln Peperoni Sauerrahm
<b>Dienstag</b> 14.04.26 <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Champignon Cremesuppe <b>Zuckerhutsalat</b> Fruchtsalat	<b>Poulet Geschnetzeltes</b> Estragon Sauce Schupfnudeln Erbsen   Karotten	<b>Flammkuchen</b> Crème fraîche Ziegenkäse   Honig   Feigen Rote Zwiebeln	<b>Gebratene Lachsforelle (TUR)</b> Salbeibutter Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	<b>Apfelrösti</b> Cranberries Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 15.04.26 <i>Birchermüsli</i>	Gemüsebouillon   Eierstich <b>Rettich Salat</b> Lächerli-Mousse	<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Rind</i>	<b>Pilzschnitte</b> Pilzragout Basler-Ruchbrot	<b>Gebratene Lachsforelle (TUR)</b> Salbeibutter Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	<b>Hesse Wienerli</b> Senf Kartoffelsalat Bier
<b>Donnerstag</b> 16.04.26 <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Zucchetti Cremesuppe <b>Sellerie Salat</b> Apfel-Streuselkuchen	<b>Kalbsadrio</b> Toskana Rahmsauce Kartoffelstock Mischgemüse	<b>Bärlauch Agnolotti</b> Spargel Cremesauce Spargelspitzen	<b>Schweinschaxe</b> Bier-Senfauce Gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Quiche Lorraine</b> Gemischter Salat
<b>Freitag</b> 17.04.26 <i>Käse Teller</i>	Karotten-Orangen Cremesuppe <b>Bunter Schnittsalat</b> Caramel Chöpfl	<b>Gebratener Wolfsbarsch (TUR)</b> Zitronengras-Kokossauce Basmatireis Asia-Gemüse	<b>Tempura-Gemüse</b> Ebly-Pfanne Limetten-Mayonnaise	<b>Schweinschaxe</b> Bier-Senfauce Gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Bündner Gerstensuppe</b> Brot
<b>Samstag</b> 18.04.26	Spargel Cremesuppe <b>Maissalat</b> Aprikosen-Mousse	<b>Schweinsgulasch</b> Thymianjus Polenta Bohnen	<b>Rigatoni</b> Pesto Rosso Burrata	<b>Schweinschaxe</b> Bier-Senfauce Gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Fotzelschnitte</b> Rhabarberkompott
<b>Sonntag</b> 19.04.26 <i>Zopf, Volkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Rindskraftbrühe   Flädli <b>Kopfsalat</b> Rotwein & Weisswein Himbeer-Schokoschnitte	<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b> <i>Champignons   Peperoni   Essiggurke</i> Spätzli Brokkoli mit Mandelbutter	<b>Capuns</b> mit Käse überbacken Rauchpaprika-Espuma	<b>Schweinschaxe</b> Bier-Senfauce Gebratene Kartoffeln Ratatouille	<b>Cafe Complet</b> Butter, Le Parfait, Galakäsl Minipic, 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!