

# W/18 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
<b>Montag</b> 27.04.26 <i>Gekochte Eier</i>	Fenchel Orangen Cremesuppe <b>Cole Slaw Salat</b> Bananen-Schokokuchen	<b>Kalbs Cipollata-Spiessli</b> Rosmarinjus Risotto Brokkoli	<b>Asiatische Nudelpfanne</b> Quorn Shiitake-Pilze   Gemüse	<b>Gebratenes Zanderfilet (KAZ)</b> Zitronensauce Petersilien Kartoffeln Mediterranes Gemüse	<b>Apfelringe</b> Zimt   Zucker Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 28.04.26 <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Peperoni Cremesuppe <b>Zuckerhutsalat</b> Fruchtsalat	<b>Rindfleischvogel</b> Thymianjus Polenta Wurzelgemüse	<b>Aubergine-Piccata</b> Tomatensauce Spaghetti	<b>Gebratenes Zanderfilet (KAZ)</b> Zitronensauce Petersilien Kartoffeln Mediterranes Gemüse	<b>Wurstweggen</b> Senf Cremesuppe
<b>Mittwoch</b> 29.04.26 <i>Birchermüesli</i>	Weisswein Cremesuppe <b>Gurkensalat</b> Pistazien-Panna Cotta Erdbeersauce	<b>Pouletschenkelspiessli</b> Marsalajus Pommes Duchesse Erbsen   Rüeblli	<b>Gemüsemaultaschen</b> Karamellisierte Zwiebeln Gemüse-Paysanne	<b>Gebratenes Zanderfilet (KAZ)</b> Zitronensauce Petersilien Kartoffeln Mediterranes Gemüse	<b>Siedfleisch Salat</b> Silberzwiebeln   Cornichons Brot   Bier
<b>Donnerstag</b> 30.04.26 <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Französische Zwiebelsuppe Käsecroutons <b>Tomatensalat</b> Gebrannte Crème	<b>Hackbraten</b> Waldpilzsauce Fregola Sarda (Teigwaren) Bohnen	<b>Äpler Magronen</b> Apfelmus Röstzwiebeln	<b>Rindgeschnetzeltes</b> Burgunder Art <i>Speck   Silberzwiebeln   Champignons</i> Spätzli Grüne Spargeln	<b>Schwinger Hörnli</b> Tomatensauce mit Basilikum Reibkäse
<b>Freitag</b> 01.05.26 <i>Käse Teller</i>	Süßkartoffelsuppe <b>Bunter Schnittsalat</b> Schwarzwälder Schnitte	<b>Gebratenes Lachsfilet (NOR)</b> Dill-Hollandaise Rosmarinkartoffeln Zucchini	<b>Spargelrisotto</b> Parmesanspäne	<b>Rindgeschnetzeltes</b> Burgunder Art <i>Speck   Silberzwiebeln   Champignons</i> Spätzli Grüne Spargeln	<b>Schweinsbratwurst</b> Kartoffelsalat Bürli
<b>Samstag</b> 02.05.26	Gemüse Cremesuppe <b>Rettich Salat</b> Griessflan mit Rhabarber	<b>Schweinsragout</b> Pilawreis Marktgemüse	<b>Kartoffel Lauch Wähe</b> Kräuter-Hollandaise	<b>Rindgeschnetzeltes</b> Burgunder Art <i>Speck   Silberzwiebeln   Champignons</i> Spätzli Grüne Spargeln	<b>Hauspastete</b> Cumberlandsauce Apfel-Selleriesalat
<b>Sonntag</b> 03.05.26 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Geflügelbouillon   Sherry Gemüse-Paysanne <b>Kopfsalat</b> <i>Rotwein &amp; Weisswein</i> Rahmschnitte	<b>Rindsschmorbraten</b> Portweinjus Kartoffel Kroketten Romanesco	<b>Pochiertes Ei</b> Trüffelsauce Kartoffelstampf Blattspinat	<b>Rindgeschnetzeltes</b> Burgunder Art <i>Speck   Silberzwiebeln   Champignons</i> Spätzli Grüne Spargeln	<b>Café Complet</b> Butter   Le Parfait   Frischkäse 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!**