

W/19 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 04.05.25 <i>Gekochte Eier</i>	Kräuter Cremesuppe Fenchelsalat Bienenstich	Kalbsbrätäckügli Cognac Rahmsauce Pappardelle Kohlrabi	Linsen Dal Gurkenjoghurt Naan Brot	Paniertes Schweinsschnitzel Lyoner Kartoffeln Bohnen	Geräuchertes Forellenfilet (DNK) Meerrettich-Dillsauerrahm Gepickelte Rote Zwiebeln Kresse Brot
Dienstag 05.05.25 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Griess Cremesuppe Lauch Paysanne Zuckerhutsalat Caramelköpfli	Poulet Riz Cazimir Reis Fruchtgarnitur Knusprige Banane	Penne Gorgonzola Baumnüsse Glasierte Birnenspalten	Paniertes Schweinsschnitzel Lyoner Kartoffeln Bohnen	Rührei Schinken Schnittlauch Mini Laugengipfeli
Mittwoch 06.05.25 <i>Birchermüesli</i>	Biersuppe Croutons Rüebli Salat Schoko-Krokant Schnitte	Rindshacktätschli Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse	Bärlauch Agnolotti Salbei-Nussbutter Jungspinat Parmesanspäne	Paniertes Schweinsschnitzel Lyoner Kartoffeln Bohnen	Haselnusszopf Butter Konfi
Donnerstag 07.05.25 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Sellerie Cremesuppe Gurkensalat Ananas-Orangensalat	Truten Piccata (HUN) Tomatesauce Spaghetti	Käseschnitte Spiegelei	Blätterteig-Pastetli mit Poulet Reis Erbsen Rüebli	Champignon Plätzli Kräuterrahmsauce
Freitag 08.05.25 <i>Käse Teller</i>	Gemüsebouillon Mille Fantì Gemüse Paysanne Bunter Schnittsalat Erdbeer Rhabarber Kuchen	Seelachsknusperli (FAO 61/ 67) Tartar Sauce Salzkartoffeln Blattspinat	Bauernomelette Gemüse Kartoffeln Kräuter Sauce Hollandaise	Blätterteig-Pastetli mit Poulet Reis Erbsen Rüebli	Aufschnitt Teller Cornichon Silberzwiebeln Maiskölblì Brot Bier
Samstag 09.05.25	Spargel Cremesuppe Randen Salat Dunkles Caotina Mousse	Rindfleisch-Cannelloni Tomatensauce Béchamelsauce Mozzarella	Blumenkohl-Käsemedaillon Kartoffel-Lauchragout	Blätterteig-Pastetli mit Poulet Reis Erbsen Rüebli	Pizza Salami
Sonntag 10.05.25 <i>Zopf Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit eigener Einlage Kopfsalat <i>Rotwein & Weisswein</i> Baileyscreme	Kalbsrahmschnitzel Morchel Rahmsauce Spätzli Knackerbsen	Waldpilzrisotto Frühlingszwiebeln Parmesanspäne	Blätterteig-Pastetli mit Poulet Reis Erbsen Rüebli	Gschwellti mit Chäs Ankeziger Uri Stier Appenzeller Tête de Moine Tomme Vadoise Trauben Baumnüsse

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!