

Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



**Alterszentrum
Birsfelden**

Ein Betrieb der Stiftung zur Hard

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 13.05.24 <i>Gekochte Eier</i>	Minestrone Kohlrabisalat Bienenstich	Schweineschnitzel Pommes Duchesse Rüebli-Erbsli Gemüse	Orecchiette (Pasta) in Gorgonzolasauce mit Baumnüssen und Birnenspalten	Antipasti Teller Grillgemüse mit Basilikum Pesto Rohschinken Hummus, Rucola, Naan Brot	Wurstwegge mit Senf Kleiner Kartoffel-Gurkensalat
Dienstag 14.05.24 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Karotten-Ingwersuppe mit Curryrahm Zuckerhut Salat Schoggicrème	Pouletspiessli provincial (F) Rotweinjus Bärlauch-Risotto Confierte Cherrytomaten	Falafel auf Artischocken-Oliven- Peperoniragout Basilikum Pesto Dip	Pinsa Bianca mit Fior di Latte Mozzarella Parmesan, Salsicca, Cima di Rappa und Piment de Espelette	Ricotta-Spinat Tortellini Tomatensauce und Reibkäse
Mittwoch 15.05.24 <i>Birchermüesli</i>	Grüne Linsensuppe mit Gemüse Selleriesalat Apfel-Streuselkuchen	Schweinsgulasch Kartoffelstampf Pfälzer Rüebli mit Maggikraut	Randen-Ravioli Fetaschaum Olivencrumble	Rosa gebratenes Kalbsonglet Kräuterbutter Trüffel Duchesse Grüne Bohnen	Toast Melba Schinken, Pfirsich mit Käse gratiniert
Donnerstag 16.05.24 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Gemüsebouillon Mille Fanti Tomatensalat Griessflan mit Erdbeercoulis	Kalbspojarski Cognacrahmsauce Nüdeli Peperonata	Gelbes Thai Curry mit Poulet (Plant based) Jasminreis Asia Gemüse Koriander und geröstete Erdnüsse	Gelbes Thai Curry mit Poulet (F) Jasminreis Asia Gemüse Koriander und geröstete Erdnüsse	Quarkstrudel mit Vanillesauce und Zwetschgenkompott
Freitag 17.05.24 <i>Käse Teller</i>	Blumenkohlsuppe mit Backerbsen Bunter Schnittsalat Aprikosenjoghurt	Gebratene Eglifilets (EST) Mandelbutter, Salzkartoffeln Blattspinat	Gemüseteller Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli Karotten, Cocobohnen Hollandaise	Rinds Brisket BBQSauce Süsskartoffelfries mit Sour Cream Grillierter Frühlingslauch	Siedfleischsalat mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Peperoniwürfel Bürli vom Weber Beck
Samstag 18.05.24	Rucolaschaumsuppe Randen Salat Gebrannte Caramelcrème mit Rahm und Physalis	UrDinkel-Hörnli mit G`hacktem (Rind) Röstzwiebeln Apfelmus	Chilli-Cheesenuggets mit Cocktailsauce, Grillgemüse und frittierten Kartoffelspalten	Paella mit Muscheln Tintenfisch, Crevetten, Erbsen Cocobohnen, Peperoni	Café Complet Butter, Hartkäse cremo Six de Savoie, Minipick, Confi Frucht, Brot
Pfingst- sonntag 12.05.24 <i>Zopf, Vollk.Weggli Aufschnitt Teller</i>	Rindsbouillon Sherry Flädli Grüner Kopfsalat Cassata <i>Rotwein & Weisswein</i>	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art hausgemachte Spätzle Mandel Broccoli	Ragout von Badischen Spargeln mit frischen Gartenkräutern neuen Kartoffeln	Geschmorte Kalbskopfbäggli (NL) Eschalottenjus Parmesanrisotto Confierten Cherrytomaten	Burrata Mozzarella mit Cherrytomaten Pinienkernen, Basilikum Pesto Rucola, Aceto Balsamico Rosmarin Focaccia

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

Oder Wahlkost
siehe Plan