

# Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
<b>Pfingstmontag</b> 29.05.23 <i>Gekochte Eier</i>	Bärlauchcrèmesuppe <b>Rettichsalat</b> Carac Törtli	<b>Irisches Rindsentrecôte</b> Portwein-Schalottenjus Kartoffelgratin Badische grüne Spargeln	<b>Röstipastetli</b> mit Frühlingsgemüseragout (Grüne Spargeln, Cocobohnen, Rüebl, Kohlrabi, Bundzwiebeln) und Morcheln	<b>Piccata Milanese vom Kalb</b> mit Tomatensauce Safranrisotto und gebratenen Zucchini	<b>Crêpes</b> mit Spargelfüllung und Kräuter-Spargelsauce
<b>Dienstag</b> 30.05.23 <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Zucchettisuppe <b>Zuckerhutsalat</b> Süssmostcreme	<b>Schweinsragout</b> mit grobem Senf Kartoffelstock Blattspinat	<b>Gemüsequiche</b> mit Kräuterhollandaise	<b>Rohschinken Saccottini</b> Weissweinschaum Geröstete Haselnüsse	<b>Belegte Brötli</b> mit Spargel, Lachs, Ei und Brie <i>Ein Bier dazu</i>
<b>Mittwoch</b> 31.05.23 <i>Birchermüesli</i>	Süsskartoffelsuppe mit Cajun <b>Fenchelsalat</b> Schokobrownies	<b>Kalbsadrio</b> mit grüner Pfeffersauce Polenta mit Mascarpone und Parmesan Peperonatagemüse	<b>Penne all'arrabbiata</b> Pikante Tomatensauce Reibkäse	<b>Pilzschnitte</b> Geröstetes Ruchbrot Gebratene Pilze & Zwiebelstreifen Knuspriger Speck mit Raclettekäse gratiniert	<b>Thonsalat mit Bohnen</b> Tomaten und Kartoffelwürfeln Kräuter-French-Dressing Basler Ruchbrot
<b>Donnerstag</b> 01.06.23 <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Grünkernsuppe mit Gemüsapaysanne <b>Bunter Schnittsalat</b> Zitronen-Joghurtcreme	<b>Berner Platte mit Senf</b> Rippli, Speck und Wienerli Salzkartoffeln und Dörrbohnen	<b>Frühlingsrollen</b> mit grilliertem Pak Choi und Sweet-Chili-Sauce	<b>Ravioli mit Feigen-Pecorinofüllung</b> Proseccosauce Glasierte Trauben & Pekannüsse	<b>Käsespätzli</b> Frühlings Blattsalat
<b>Freitag</b> 02.06.23 <i>Käse Teller</i>	Champignoncrèmesuppe <b>Selleriesalat</b> Himbeer-Cheesecakeschnitte	<b>Dorschfilet im Eimantel</b> (ISL) Wermutsauce Tomatenrisotto Glasierter Lauch	<b>Spaghetti aglio e olio</b> mit Olivenöl, Knoblauch Peperoncini, roten Zwiebeln Petersilie, Schnittlauch und Parmesan	<b>Geschmorte Rindfleischstreifen</b> Schalottenjus (mit Balsamico und Ahornsirup) Tagliatelle	<b>Poulet-Currysalat</b> mit Cocktailfrüchten Gartenkresse Briocheköpfl
<b>Samstag</b> 03.06.23	Broccolicrèmesuppe mit Backerbsen <b>Gemüsesalat</b> Caramelköpfl	<b>Rindfleischbällchen</b> in Tomatensauce und Schwingerhörnli	<b>Quorn G'Hackt's mit Hörnli</b> Röstzwiebeln Apfelmus	<b>Gebratene Entenbrust</b> (F) mit Sauerkirschsauce Schupfnudeln und Wirsing a la crème	<b>Russenzopf</b> Butter und Konfi
<b>Sonntag</b> 04.06.23 <i>Zopf, Volkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Geflügelconsommé mit Flädli <b>Grüner Kopfsalat</b> Zitronensorbet <i>Rotwein &amp; Weisswein</i>	<b>Weisse Badische Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise Warmer Beinschinken Neue Bratkartoffeln	<b>Pochiertes Ei</b> mit Trüffelsauce Kartoffelschnee Junger Blattspinat	<b>Gebratene Riesencrevetten</b> (VIE) Hummersauce Basilikumnudeln und Fingerrüebl	<b>Gschwellti mit Bergkäse</b> Camembert, Winzerkäse Tete de Moine und Ankeziger Trauben und Baumnüsse

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

Oder Wahlkost  
siehe Plan