

Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 30.09.24 <i>Gekochte Eier</i>	Kohlrabicrèmesuppe Selleriesalat Marmorkuchen	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Lyoner-Kartoffeln grüne Bohnen	Auberginen Piccata Tomatensauce Spaghetti	Crevetten vom Grill (VIE) Joghurt-Koriander Dip Eschalotten-Pilaw Zucchettigemüse	Rührei Kartoffeln Silserli
Dienstag 01.10.24 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Peperonisuppe Zuckerhut Salat Gebrannte Crème	Rindsgeschnetzeltes Burgundersauce Spätzli zweierlei Rüebli	Linsen Dal Gurkenjoghurt Naan Brot	Crevetten vom Grill (VIE) Joghurt-Koriander Dip Eschalotten-Pilaw Zucchettigemüse	Poulet-Currysalat (F) Cocktailfrüchte Kresse Brioche Köpfli
Mittwoch 02.10.24 <i>Birchermüesli</i>	Gemüsebouillon Mille Fanti Fenchelsalat Schwarzwälder Kirschschnitte	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Mischgemüse	Semmelknödel Waldpilze a la Crème Petersilie	Crevetten vom Grill (VIE) Joghurt-Koriander Dip Eschalotten-Pilaw Zucchettigemüse	Weisswurst Süsser Senf Brezel Rettichsalat
Donnerstag 03.10.24 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Gemüsecrèmesuppe Tomatensalat Mandarinen-Quark	Pouletgeschnetzeltes (F) Riz Casimir Cocktailfrüchte Knusprige Banane	Ravioli Randenfüllung Feta-Sauce Crumble von schwarzen Oliven	Wildschweinschnitzel (D/AUT) Wacholderrahmsauce Spätzli Speckrosenkohl	Vitello Tonnato Kapern, rote Zwiebeln Brot <i>Ein Bier dazu</i>
Freitag 04.10.24 <i>Käse Teller</i>	Broccolicrèmesuppe Bunter Schnittsalat Zitronen-Blechkuchen	Gebackene Fischknusperli (67/61) an Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Asiatische Nudelpfanne Tofu Asia-Gemüse	Wildschweinschnitzel (D/AUT) Wacholderrahmsauce Spätzli Speckrosenkohl	Apfelstrudel Vanillesauce
Samstag 05.10.24	Tomatencrèmesuppe Randensalat Schokoladencrème	Schweinsrahmgulasch Nüdeli Erbsen und Rüebli	Chili sin Carne Avocadodip Nachos	Wildschweinschnitzel (D/AUT) Wacholderrahmsauce Spätzli Speckrosenkohl	Rauchlachsteller Meerrettichrahm Kapern Brot
Sonntag 06.10.24 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Karotten-Orangensuppe Nüsslisalat <i>Rotwein & Weisswein</i> Vanille-Glace	Rosa gebratenes Roastbeef (ARG) an Sauce Béarnaise Pommes Duchesse Broccoligemüse	Eierschwämmli risotto Rosenkohl, Kürbis karamellierte Maroni	Wildschweinschnitzel (D/AUT) Wacholderrahmsauce Spätzli Speckrosenkohl	Gschwellti mit Chäs Ankeziger, Uri Stier Appenzeller Tête de Moine, Winzerkäse Val d'Arve Tomme Vadoise

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