W/40 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 29.09.25 Gekochte Eier	Kohlrabi Cremesuppe Selleriesalat Marmorkuchen	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Lyoner-Kartoffeln Grüne Bohnen	Auberginen Piccata Tomatensauce Spaghetti	Crevetten vom Grill (VNM) Joghurt-Koriander Dip Pilawreis Zucchetti	Poulet-Currysalat (F) Cocktailfrüchte Kresse Kürbiskern Brötli
Dienstag 30.09.25 Buttergipfeli & Weggli	Peperonisuppe Zuckerhut Salat Gebrannte Creme	Schweinsrahmgulasch Spätzli Erbsen und Rüebli	Linsen Dal Gurkenjoghurt Naan Brot	Crevetten vom Grill (VNM) Joghurt-Koriander Dip Pilawreis Zucchetti	Rührei Kartoffeln Silserli
Mittwoch 01.10.25 Birchermüesli	Gemüsebouillon Mille Fanti Fenchelsalat Schwarzwälder Kirschschnitte	Paniertes Schweinsschnitzel Kroketten Mischgemüse	Semmelknödel Waldpilze à la Crème	Crevetten vom Grill (VNM) Joghurt-Koriander Dip Pilawreis Zucchetti	Rauchlachsteller Meerrettichrahm Kapern Brot
Donnerstag 02.10.25 Laugengipfeli & Weggli	Gemüse Cremesuppe Tomatensalat Mandarinen-Quark	Pouletgeschnetzeltes (F) Riz Casimir Früchte Garnitur Banane	Ravioli Zitrone Füllung Feta-Sauce Crumble von schwarzen Oliven	Wildschweinschnitzel (EU) Wacholderrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit Speck	Vitello Tonnato Kapern, rote Zwiebeln Brot <i>Bier dazu</i>
Freitag 03.10.25 Käse Teller	Broccoli Cremesuppe Bunter Schnittsalat Zitronen-Blechkuchen	Frittierte Fischknusperli (FAO 67/61) Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Asiatische Nudelpfanne Tofu Asia-Gemüse	Wildschweinschnitzel (EU) Wacholderrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit Speck	Apfelstrudel Vanillesauce
Samstag 04.10.25	Tomaten Cremesuppe Randensalat Schokoladen Creme	Rindsgeschnetzeltes Burgundersauce Nüdeli Zweierlei Rüebli	Vegetarisches Chili sin Carne Avocadodip Reis	Wildschweinschnitzel (EU) Wacholderrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit Speck	Weisswurst Süsser Senf Brezel Rettich Salat
Sonntag 05.10.25 Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller	Karotten-Orangensuppe Nüsslisalat mit Croutons Rotwein & Weisswein Vanille-Glace	Kalbsbrustschnitte Portweinsauce Pommes Duchesse Schmorgemüse	Kürbis Risotto Rosenkohl Eierschwämmli karamellisierte Maroni	Wildschweinschnitzel (EU) Wacholderrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit Speck	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 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!