

# Menuplan für BewohnerInnen Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 11.10.21	Petersilienschaumsuppe Dörrbohnsalat mit Baumnüssen Apfel-Streuselschnitte	<b>Schweinsragout</b> Pomery-Senfsauce (grober Senf) Butternüdeli Herbstgemüse	<b>Falafelbällchen auf Ofengemüse</b> (frittierte panierte Vegi Bällchen) Kräuterdip	<b>Randenrisotto</b> Siedfleischwürfel Meerrettichschaum	<b>Russischer Salat</b> (Kartoffeln, Schinken, Erbsen Äpfeln, Karotten, und Tomaten) gefülltes Senf Ei Basler Ruchbrot
Dienstag 12.10.21	Tomatencremesuppe Zuckerhut Salat Mini Muffins	<b>Kalbs-Cipollata Spiessli</b> Salbeijus Weissweinrisotto Butterkohlraabi	<b>Maispizza mit Tomatensauce</b> (Pizzaboden aus Polenta) Mozzarella, gegrillten Zucchetti, Auberginen und Paprika	<b>Schupfnudeln</b> mit Sauerkraut und Speck	<b>Crepes gefüllt</b> mit Ricotta und Spinat mit Greyerzer gratiniert
Mittwoch 13.10.21	Pastinakencremesuppe Rotkabissalat Waldbeercreme	<b>Schweins Cordon bleu</b> Zitronenschnitz Pommes frites gratinierter Blumenkohl	<b>Basilikumrisotto</b> mit confierten Cherrytomaten Parmesan Crumble	<b>Rigatoni mit Peperonisauce</b> (Rohr Teigwaren) Oliven, Artischocken, Manchego Käse	<b>Cafe Complet</b> Basler Ruchbrot
Donnerstag 14.10.21	Kartoffel-Lauchcremesuppe Gemischter Blattsalat Fruchtsalat	<b>Lammragout Emmentaler Art</b> (mit Safransauce) hausgemachte Spätzli Ratatouille	<b>Kartoffel-Gnocchi</b> Eierschwämmli-sauce Bundzwiebeln	<b>Saccottini mit Tomaten Mozzarella-Füllung</b> (gefüllte Teigwaren) Zwiebelschaum gedünsteter junger Blattspinat	<b>Melone und Vogesenschinken</b> Hüttenkäse, Kresse Brioche
Freitag 15.10.21	Gemüsecremesuppe Rettichsalat Crema catalana	<b>Lachsfilet (Norwegen)</b> Kapernsauce Dillkartoffeln Gurkengemüse	<b>Flammkuchen mit Creme fraiche</b> Kirschtomaten, Bundzwiebeln, Peperoncini	<b>Fusilli all' Amatriciana</b> (feine kleine Nüdeli) Tomaten, Speck, Zwiebeln und Rahm	<b>Wurstsalat mit Radiesli</b> Essiggurken und roten Zwiebeln Basler Ruchbrot Bier
Samstag 16.10.21	Kürbissuppe Blumenkohlsalat Dunkles Schokoladenmousse	<b>Riz Casimir mit Pouletfleisch</b> Cocktailfrüchten Rahm und Herzkirsche	<b>Hüttenkäse-Brottätschli</b> Grillgemüse Kräutersauerrahmsauce	<b>Teigwarengratin</b> mit gekochtem Schinken Gemüwestreifen und Käse	<b>Käseküechli</b> Randensalat
Sonntag 17.10.21	Geflügelconsomme mit Eierstich Grüner Kopfsalat Glace Rotwein	<b>Kalbsschulterbraten</b> Rosmarinjus Kartoffelgratin gebratene Zucchettiwürfel	<b>Frittierter Broccoli</b> Curry-Teigmantel (Pacorateig) Schwarzkümmel-Ahornsirup Joghurt	<b>Hirschfilet mit Wacholdersauce</b> Butterspätzli Speckrosenkohl Birnen mit Preiselbeeren	<b>Heisse St. Galler Schüblig</b> mit Senf Hausbrot