

Menuplan für BewohnerInnen Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 18.10.21	Schwarzwurzelsuppe Peperonissalat Sacherschnitte	Poulet Piccata <i>(im Eimantel)</i> Marsalasauce Tomatenspaghetti	Risotto mit Eierschwämmli Kürbiswürfel aus dem Ofen	Penne Mezze Tricolore <i>(dreifarbige kleine Penne)</i> pikante Peperonisauce Rohschinkenstreifen	Geräuchertes Forellenfilet Schnittlauch-Meerrettichsauce <i>(Sauce mit Creme fraiche)</i> Kapern, Rote Zwiebeln Brioche
Dienstag 19.10.21	Bundzwiebelcremesuppe Zuckerhutsalat Joghurt-Limettenmousse mit Cantuccinipulver <i>(Mandelgebäck Brösel)</i>	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce gebratene Kartoffelwürfel grüne Bohnen	Äplermagronen mit Kartoffeln Greyerzer und Röstzwiebeln Apfelmus	Radicchio-Polenta <i>(Polenta mit Radicchiostreifen)</i> geschmorten Ochsenbäckli Lorbeerjus	Bündner Gerstensuppe Basler Ruchbrot
Mittwoch 20.10.21	Maronissuppe Fenchelsalat Zwetschgen-Streuselkuchen	Rindsragout Burgunder Art <i>(Silberzwiebeln, Speck und Croutons)</i> Butterspätzli Rotkraut	Conchiglie mit Gorgonzolasauce <i>(Muschelform Teigwaren)</i> Baumnüsse Birnenpalten	Thai-Curry mit Poulet Basmatireis, Asiagemüse gerösteten Erdnüssen, Koriander	Fleischkäse Teller Cornichons, Silberzwiebeln, Tomatenschnitt Laugenbrezel
Donnerstag 21.10.21	Gemüsecremesuppe Bunter Blattsalat Orangensalat	Schweinshaxen Kümmel-Biersauce Kartoffelstampf Sauerkraut	Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt Peperonisauce gebratene Zucchetti	Casarecce mit Tomatensauce <i>(gedrehte Teigwaren)</i> Lardo di Colonato <i>(Ital Speck)</i> junger Spinat	Aprikosenwähe Vanille-Schlagrahm
Freitag 22.10.21	Berner Märitsuppe Cole Slaw Panna cotta mit Mango Coulis	Gebratener Petersfisch <i>(Neuseeland)</i> Pernodsauce Salzkartoffeln glasierter Lauch	Gemüsestrudel Süsskartoffelstampf mit Cajun Creme fraiche	Speck-Semmelknödel Pilzesauce frische Petersilie	Weisswurst mit Süßem Senf Kartoffelsalat <i>ein Bier dazu</i>
Samstag 23.10.21	Kräuterschaumsuppe Randensalat Stracciatellamousse mit Schokospäne	Spinatlasagne mit Tomatensauce	Gebackene Champignons Tartarsauce Ebly mit Gemüse geschmorter Senfkohl	Rindfleischburger im Brioche <i>(im Burgerbrot)</i> Tomaten, Salat, Essiggurken und Zwiebeln rot Pommes frites	Schinkengipfeli Cremesuppe
Sonntag 24.10.21	Safranschaumsuppe Grüner Kopfsalat Rahmtäfel Glace <i>Rotwein</i>	Schweinsfilet mit Steinpilzsauce Pappardelle <i>(Breite Nudeln)</i> Blumenkohl Polnischer Art <i>(mit Semmelbrösel und Ei)</i>	Käsewähe mit Kürbis Pickles <i>(Süss-Sauer eingelegter Kürbis)</i> Eingelegte rote Zwiebeln	Tagliolini mit Krustentiersauce <i>(Feine Nüdeli)</i> Rauchlachstreifen <i>(Norwegen)</i> Bundzwiebeln & Cherrytomaten	Gschwellti mit Bergkäse Winzerkäse, Camembert Tete de Moine, Schabziger Trauben und Baumnüssen

Poulet, Schwein, Kalb und Rind stammen aus der Schweiz; Lamm = NZ / Truthahn und Kaninchen = CH – soweit nicht anders vermerkt
Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Menüänderungen vorbehalten. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an das Personal

Oder
Wahlkost