

Menuplan für BewohnerInnen Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 16.11.20	Randensuppe Coleslaw Salat Vanille Cornet	Fleischbällchen Cognac-Rahmsauce Spiralen <i>(Teigwaren)</i> Broccoli	Steinpilz-Risotto marinierter Rucola karamellierte Quittenwürfel	Kartoffelgnocchi gebratene Kürbiswürfel Eierschwämmli a la creme	Schinkengipfeli Cremesuppe
Dienstag 17.11.20	Maronisuppe Eisbergsalat Schwarzwälder im Glas	Wildschweinpfeffer <i>(Europa)</i> Preiselbeeren, Silberzwiebeln und Croutons Schupfnudeln mit Haselnuss Speckrosenkohl	Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	Spaghettini mit Anchovis Peperoncini, Knoblauch und Knoblauchbrösel	Zwetschgenwähe Zimtschlagrahm
Mittwoch 18.11.20	Gelbe Erbsensuppe Karottensalat Aprikosen-Streuselkuchen	Riz Casimir <i>(Schwein)</i> gebackene Banane im Kokosmantel Ananas & Pfirsich	Penne* Cinque Pi Tomaten-Rahm-Sauce Petersilie & Schwarzer Pfeffer Parmesan	Gratinierte Spätzli Zwiebeln und Speck	Poulet-Currysalat Cocktailfrüchten Basler Ruchbrot
Donnerstag 19.11.20	Thurgauer Mostsuppe Blattsalat Birnen Quark	Hackbraten vom Grauwiler Peperoni Sauce Kartoffelstampf Wirsinggemüse	Kürbis Flammkuchen Creme fraiche rote Zwiebeln Quittenkompott	Randen-Risotto Meerrettichschaum karamellierte Apfelwürfel	Cafe complet Basler Ruchbrot
Freitag 20.11.20	Steckrübensuppe Rotkabissalat Dunkles Schokoladenmousse	Zanderfilet <i>(Russland)</i> Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Rahmsauerkraut	Spinatlasagne Tomatenragout	Hirsch-Pilz-Apfel-Ravioli Thymianschaum Portweinreduktion glasierter Butternut Kürbis	Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat <i>Ein Bier dazu</i>
Samstag 21.11.20	Gemüsecremesuppe Zucchettisalat Bittermandel Flan Blaubeersauce	Spaghetti Carbonara Parmesan	Gebackener Camembert Preiselbeerkonfitüre Würfelpaprika Spitzpaprika	Kräutercrepes Herbstpilze a la Creme Lauchrondellen	Belgische Waffeln Puderzucker Kirschkompott
Sonntag 22.11.20	Kartoffelsuppe mit Majoran Kopfsalat Cremeschnitte <i>Rotwein</i>	Schweinsfilet grüne Pfeffersauce hausgemachte Spätzli Bodenkohlrabi	Kürbisravioli Rosenkohlblätter Trüffelschaum	Glasierte Kalbsbrust BBQ Sauce, Rösti-Kroketten gratinierter Lauch	Gschwellti Ankeziger, Bergkäse Tilsiter & Brie Trauben

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