

# Menuplan für BewohnerInnen Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 29.11.21	Currycremesuppe Rüebli Salat Kirsch-Schokoschnitte	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> <i>(In Rotwein eingelegter Rindsbraten)</i> Pommes Duchesse Rotkraut mit Apfel	<b>Jalapenos mit Frischkäse gefüllt</b> <i>(Gefüllte Peperoni)</i> Avocado Dip Bohnenragout	<b>Speckrösti mit Tomatenscheiben</b> Mit Greyerzer überbacken	<b>Gulaschsuppe mit Sauerrahm</b> Rindfleisch, Kartoffelwürfel Peperoniwürfel Basler Ruchbrot
Dienstag 30.11.21	Selleriesuppe mit Birnen Zuckerhut Salat Griess Flan Himbeersauce	<b>Hackbraten Hausfrauenart</b> Grüne Pfeffersauce Kartoffelstampf Peperonata	<b>Gebratene Tofuwürfel mit Teriyaki</b> <i>(Sojasauce)</i> Asia-Gemüserais	<b>Bami Goreng mit Poulet</b> Gebratene Nudeln Asia Gemüse	<b>Rauchlachs Teller</b> <i>(Norwegen)</i> Meerrettichrahm Kapern, Rote Zwiebeln Brioche Weggli
Mittwoch 01.12.21	Meerrettichsuppe Maissalat Orangensalat	<b>Poulet Piccata</b> Estragonsauce Dinkelspätzli Erbsen a la Francaise	<b>Gratinierter Trüffelbrie</b> Auf Polenta mit Radicchio Thymian und Pistazien	<b>Getrüffelte Risoni Teigwaren</b> Rohschinkenstreifen Lauchrondellen Parmesan und Mascarpone	<b>Fotzelschnitte mit Zimt Zucker</b> Aprikosenkompott
Donnerstag 02.12.21	Franz. Zwiebelsuppe mit Käse Croutons Bunter Schnittsalat Brombeerquark	<b>Schwedenbraten</b> <i>(Braten gefüllt mit Zwetschgen)</i> Toskanasauce Polenta mit Thymian Blumenkohl	<b>Frittierte Hirsetaler</b> Ofengemüse Creme fraiche mit Kräuter	<b>Risotto mit Kürbis</b> Hirschschnitzel, Wacholderjus Geröstete Kürbisspalten	<b>Tortellini mit Spinatfüllung</b> Tomatensauce
Freitag 03.12.21	Gemüsecremesuppe Kohlrabisalat Kaffeemousse mit Haselnusskrokant	<b>Gebratener Lachs</b> <i>(Norwegen)</i> Weissweinsauce Limettengersoito Glasiertes Lauchgemüse	<b>Käseschnitte mit Weisswein</b> Raclette Käse überbacken Rauchpaprika und Schnittlauch	<b>Trofie mit Chiliflocken</b> <i>(Teigwaren)</i> Knoblauch, Petersilie Olivenöl & Parmesanspäne	<b>Waldfest mit Senf</b> Essiggurken, Silberzwiebeln, Mini Maiskolben Basler Ruchbrot <i>Ein Bier dazu</i>
Samstag 04.12.21	Linsensuppe Gurkensalat Panna Cotta mit Blaubeersauce	<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>Polenta Sticks mit Rosmarin</b> Zucchetti-Tomatenragout Basilikumschaum	<b>Conchiglie mit Ossobuco Würfel</b> <i>(Teigwaren mit Kalbshaxen Würfel)</i> Tomatensauce Petersilien Cremolata	<b>Toast Hawaii</b> Schinken, Ananas mit Käse gratiniert Paprikapulver
Sonntag 2. Advent 05.12.21	Kürbisschaumsuppe Endiviensalat Zitronensorbet im Becher <i>Rotwein</i>	<b>Lammgigot</b> Rosmarinjus Kartoffelgratin Ratatouille	<b>Pochiertes Ei</b> Getrüffelter Kartoffelstampf Junger Blattspinat a la Creme	<b>Kalbsmilken mit Steinpilzsauce</b> Im Kräutercrepes	<b>Gschwellti überbacken mit Raclette</b> Cornichon, Silberzwiebeln, Senfrüchte

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