W/48 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden



	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 24.11.25 Gekochte Eier	Erbsen Cremesuppe Selleriesalat Cremeschnitte	Kalbsadrio Toskana Sauce Polenta Grillgemüse	Blätterteigpastetli Gemüse à la crème Pilaw Reis	Kutteln mit Tomatensauce Salzkartoffeln	Poulet-Currysalat (F) Cocktailfrüchte Kresse Oliven-Ciabatta
Dienstag 25.11.25 Buttergipfeli & Weggli	Lauch Cremesuppe Eisbergsalat Fruchtsalat	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Champignons Essiggurken Peperoni Pappardelle	Gemüse Maultaschen Bouillon Gemüsepaysanne Schmelzzwiebeln	Kutteln mit Tomatensauce Salzkartoffeln	Apfelstrudel Vanillesauce
Mittwoch 26.11.25 Birchermüesli	Gemüsebouillon Fideli Gemüse Paysanne Gemüsesalat Waldbeerquark	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Duchesse Gratinierter Blumenkohl	Austernpilz-Picatta Tomatensauce Spaghetti	Kutteln mit Tomatensauce Salzkartoffeln	Haselnusszopf Butter Konfi
Donnerstag 27.11.25 Laugengipfeli & Weggli	Champignon Cremesuppe Tomatensalat Apfelstreuselkuchen	Pouletragout (F) Cognacrahmsauce Nüdeli Mischgemüse	Asiatische Reispfanne Tofu Sojasprossen Rüebli Coco Bohnen Bundzwiebeln Broccoli	Pot-au-feu Rindfleisch Meerrettich Kartoffeln Wirz Lauch Rüebli	Quiche Lorraine Weisswein Cremesuppe
Freitag 28.11.25 Käse Teller	Parmesan Cremesuppe Bunter Schnittsalat Schokoflan	Seelachs Knusperli (FAO 61/67) Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Kürbis-Wähe Maroni-Rosenkohlragout	Pot-au-feu Rindfleisch Meerrettich Kartoffeln Wirz Lauch Rüebli	Aufschnitt Teller Schwarzwälder Rohschinken Lyoner Mini Maiskölbli Radiesli Tomatenschnitz Brot Bier
Samstag 29.11.25	Gemüsesuppe Kürbissalat mit Sesam Tiramisu	Wildschweinpfeffer (EU) Speck Silberzwiebeln Croutons Spätzli Rosenkohl	Flammkuchen Crème Fraîche Käse Feigen rote Zwiebeln Honig Pekannüsse	Pot-au-feu Rindfleisch Meerrettich Kartoffeln Wirz Lauch Rüebli	Rührei Kartoffelwürfel Tomatenwürfel Schnittlauch Silserli mit Butter
Sonntag 30.11.25 Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller	Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigener Einlage Nüsslisalat <i>Rotwein & Weisswein</i> Kaffeeglace	Rindsschmorbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Wintergemüse	Kräuter Crêpes Waldpilze à la crème Mandel-Broccoli	Pot-au-feu Rindfleisch Meerrettich Kartoffeln Wirz Lauch Rüebli	Café Complet Butter Streichleberwurst Gerber Bonjour Babybel Minipic Konfi Frucht

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!