

# W/50 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
<b>Montag</b> <b>08.12.25</b> <i>Gekochte Eier</i>	Gemüse Cremesuppe <b>Selleriesalat</b> Himbeer-Cheesecakeschnitte	<b>Berner Platte</b> Rippli   Speck   Saucisson   Wienerl Estragon-Senf   Salzkartoffeln Dörrbohnen   Sauerkraut	<b>Älplermagronen</b> Apfelmus Röstzwiebeln	<b>Gebratenes Goldbarschfilet</b> (FAO 27) Safransauce Wildreis Stielmangold	<b>Kürbisplätzli</b> Kräuterquarkdip
<b>Dienstag</b> <b>09.12.25</b> <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Blumenkohl Cremesuppe <b>Zuckerhut Salat</b> Grapefruit-Orangensalat	<b>Pouletknusperli (F)</b> Cocktailsauce Kartoffel-Twister Buntes Gemüse	<b>Tom Kha Gai</b> Tofu   Shiitake Pilze   Pak Choi Kokosmilch   Bundzwiebeln Zitronengras   Kaffir-Limettenblätter Koriander   Jasminreis	<b>Gebratenes Goldbarschfilet</b> (FAO 27) Safransauce Wildreis Stielmangold	<b>Apfelrösti</b> Brioche   Sultaninen Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> <b>10.12.25</b> <i>Birchermüesli</i>	Gemüsebouillon Mille Fanti <b>Cole Slaw Salat</b> Griessköpfchen Mango Sauce	<b>Ghacktes mit Hörnli (Rind)</b> Apfelmus Röstzwiebeln	<b>Frittierte Gemüsebällchen</b> Pilz-Kräuterrisotto	<b>Gebratenes Goldbarschfilet</b> (FAO 27) Safransauce Wildreis Stielmangold	<b>Fleischplättli</b> Salzis   Mostbröckli Rohessspeck   Pastete Cornichon   Silberzwiebeln Senf   Brot   Bier
<b>Donnerstag</b> <b>11.12.25</b> <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Kohlrabi Cremesuppe <b>Tomatensalat</b> Blaubeerquark	<b>Rindsbraten</b> Madeirajus Kartoffelstock Romanesco	<b>Gebackener Camembert</b> Preiselbeer Komott Süßkartoffeln à la crème Rosenkohl   Kürbis	<b>Lammhuft (NZL)</b> Rosmarinjus Bratkartoffeln Ratatouille	<b>Bündner Gerstensuppe</b> Silserli
<b>Freitag</b> <b>12.12.25</b> <i>Käse Teller</i>	Rüebli Ingwercremesuppe <b>Bunter Schnittsalat</b> Cremeschnitte	<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet (TUR)</b> Noilly Prat Sauce Pilaw-Reis Blattspinat	<b>Pinsa</b> Mozzarella Champignons   Cima di Rappa Peperoncini   Knoblauch	<b>Lammhuft (NZL)</b> Rosmarinjus Bratkartoffeln Ratatouille	<b>Spinat Ricotta Tortellini</b> Basilikum Rahmsauce Reibkäse
<b>Samstag</b> <b>13.12.25</b>	Brotsuppe mit Sbrinz <b>Gemüsesalat</b> Pralinenmousse	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> Senfsauce Nüdeli Bohnen	<b>Risonipasta</b> Lauch   Trüffel Parmesan	<b>Lammhuft (NZL)</b> Rosmarinjus Bratkartoffeln Ratatouille	<b>Russischer Salat</b> Schinken   Kartoffeln Erbsen   Rüebli Äpfel Kürbiskern Brötli
<b>Sonntag</b> <b>14.12.25</b> <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Rindsbouillon   Sherry   Flädli <b>Nüsslisalat</b> Rotwein & Weisswein Aprikosenglace	<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> Spätzli Zweierlei Rüebli   Erbsli	<b>Pochiertes Ei</b> Schnittlauch Hollandaise Kartoffelstampf Blattspinat	<b>Lammhuft (NZL)</b> Rosmarinjus Bratkartoffeln Ratatouille	<b>Café Complet</b> Butter   Le Parfait   Frischkäse Konfi   Frucht Brot

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!