

W/52 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 22.12.25 <i>Gekochte Eier</i>	Meerrettich Cremesuppe Selleriesalat Mohnkuchen mit Zitrone und weisser Schokolade	Rindfleischbällchen Rahmsauce mit grünem Pfeffer Kartoffelstock Mandelbroccoli	Kürbiswähe Cremiges Kürbis-Maroni Ragout	Kalbsleberli Madeirasauce Röstifrites Bohnen	Schwinger Hörnli Tomatensauce
Dienstag 23.12.25 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Sauerkraut Cremesuppe Eisbergsalat Pfirsich-Aprikosencreme	Schweinsragout Pommery-Senfsauce Spiralen Rüebli	Birnen Ricotta Tortelli Prosecco Schaumsauce Pekannüsse mit Honig und Rosmarin	Kalbsleberli Madeirasauce Röstifrites Bohnen	Rollschinkli Senf Kartoffelsalat Tomatenschnitt Gurken
Mittwoch 24.12.25 <i>Birchermüesli</i>	Basel-Ländliche Weinsuppe Tomatensalat Tiramisu	Reh Schnitzel «Mirza» (D/AUT) Wacholder-Wildrahmsauce Spätzli Schwarzwurzel Maroni Preiselbeer-Apfel	Vegetarischer Wildteller Wacholder Rahmsauce Spätzli Schwarzwurzel Maroni Preiselbeer-Apfel	Kalbsleberli Madeirasauce Röstifrites Bohnen	Rauchlachs-Tartar (NOR) Meerrettichrahm gepickelte Rote Zwiebeln Kapern Kresse Brioche Köpfli
Donnerstag 25.12.25 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Rinds Kraftbrühe Sherry Flädli Rüebliсалat Bûche de Noël vom Weber Beck	Rindsschmorbraten Portweinsauce Salzkartoffeln Romanesco	Steinpilz Ravioli Salbeibutter Steinpilze Kürbis Parmesanspäne	Seeteufel im Speckmantel (FAO 27) Weissweinschaum Safranrisotto Blattspinat	Vitello Tonnato Thon Sauce Kapern Brot
Freitag 26.12.25 <i>Käse Teller</i>	Apfel-Sellerie Cremesuppe Bunter Schnittsalat Schwarzwälder Schnitte	Gebratenes Lachsfilet (NOR) Dillsauce Pilawreis Pfälzer Rüebli	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus	Seeteufel im Speckmantel (FAO 27) Weissweinschaum Safranrisotto Blattspinat	Champignon Plätzli Nüsslisalat French Dressing
Samstag 27.12.25	Fruchtige Currykokossuppe Roter Kabissalat Ice Kiss Caramel	Poulet Ragout (F) Madeirajus Müscheli Wintergemüse	Gratinierter Trüffelbrie Thymianhonig Balsamico-Radicchio-Polenta Pistazien	Seeteufel im Speckmantel (FAO 27) Weissweinschaum Safranrisotto Blattspinat	Griessschnitte Sauerkirschen Kompott
Sonntag 28.12.25 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Kürbis Cremesuppe Kopfsalat Crema Catalana Rotwein & Weisswein	Schweinsfilet Medaillon Calvados Sauce Apfelfwürfel Nüdeli Mischgemüse	Trüffelrisotto Flower Sprouts Wintertrüffel	Seeteufel im Speckmantel (FAO 27) Weissweinschaum Safranrisotto Blattspinat	Café Complet Brot Butter Le Parfait Gala Käsl Gerber Schinken Hartkäse Portionen Konfi Mandarinli

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!

W/52 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

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!