

# Menuplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

Tel. Küche: 061 319 88 75

	<b>Tagesmenu 1</b>	<b>Vegetarisches-Menu 2</b>	<b>Tagesmenu 3</b>	<b>Abendessen 1</b>
<b>Montag</b> 16.12.2019	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Zsegediner Gulasch mit Peperoni und Sauerkraut Salzkartoffeln mit Petersilie Rüebli Salat mit gerösteten Kernen Schokoschnitte	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Thai-Curry mit Pakchoi, Chilli (mild) Basmatireis Koriander u. Thai-Basilikum Rüebli Salat mit gerösteten Kernen Schokoschnitte	<b>Halbwochen-Menu</b>  <b>Montag bis Mittwoch</b>  <b>Tagessuppe oder Jus</b>	<b>Montag</b> <b>Eiersalat</b> mit Essiggurken, Kapern  oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Dienstag</b> 17.12.2019	Geflügelkraftbrühe mit Schnittlauch Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Erbsli a la francaise Eisbergsalat Walbeercreme	Geflügelkraftbrühe Belugalinsen Wurzelgemüse (geschmort) Randenchips, Meerrettichespuma Eisbergsalat Walbeercreme	<b>Gebratene Entenbrust (FRA)</b> <b>Sternanis-Orangensauce</b> <b>glasierte Kefen</b> <b>gebratene Eiernudeln</b>	<b>Dienstag</b> <b>Fotzelschnitte</b> <b>Zimtucker</b> <b>Aprikosenkompott</b> oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Mittwoch</b> 18.12.2019	Gemüsecrèmesuppe Lammgigot (CH) Knoblauch-Rosmarinjus Ratatouille, Couscous Minz-Joghurt Zucchetti-Currysalat Apfelstreuselkuchen	Gemüsecrèmesuppe Triangoli mit Provolone gefüllt (Käse) Zitronenschaum Konfierte Cherrytomaten am Zweig Zucchetti-Currysalat Apfelstreuselkuchen	<b>Tagesdessert</b>	<b>Mittwoch</b> <b>Kartoffelsuppe</b> <b>mit Wienerli</b>  oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Donnerstag</b> 19.12.2019	Weinschaumsuppe Gebratenes Cippolataspiessli Parmesanrisotto Lattichgemüse Blattsalat Toblerone mousse	Weinschaumsuppe Pilzpacoras (im Tempura Teig gebacken) auf Süsskartoffelpüree Peperoni Zitronenajoli Blattsalat Toblerone mousse	<b>Donnerstag bis Sonntag</b>  <b>Tagessuppe oder Jus</b>	<b>Donnerstag</b> <b>Weihnachtessen</b> 4 Gänge  oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Freitag</b> 20.12.2019	Minestrone Gebratener Lachs (NOR) auf Gurken-Senfgemüse Kartoffelstock Tomatensalat Joghurt-Limonenmousse, Cantuccini	Minestrone Strozzapretti Teigwaren) mit Tomatensugo und Salbei Parmesanschaum, Knoblauchbrösel Tomatensalat Joghurt-Limonenmousse, Cantuccini	<b>Wildschwein Entrecôte (DE)</b> <b>sous vide gegart</b> <b>Zirbenrauchjus</b> <b>Preiselbeer-Rotkabis</b> <b>Pommes maccaire</b> <b>(Kartoffelgaletten)</b> <b>Tagessalat</b>	<b>Freitag</b> <b>Überbackene Canneloni</b> <b>gefüllt mit Broccoli</b> <b>und Ricotta</b> oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Samstag</b> 21.12.2019	Selleriecrèmesuppe Lasagne mit Rindfleisch Basilikumsauce  Rotkabissalat Glacé Rahmtäfel (Gasparini)	Selleriecrèmesuppe Pizza mit Ziegenkäse, Feigen und Kürbis marinierte Ölrauke Rotkabissalat Glacé Rahmtäfel (Gasparini)	<b>Tagesdessert</b>	<b>Samstag</b> <b>Apfelbaignets</b> <b>mit Vanillesauce</b>  oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser
<b>Sonntag</b> 22.12.2019	Appenzeller Käsesuppe Hirschsauerbraten mit Preiselbeersauce, Butterspätzli Rosenkohl-Kürbis Gemüse mit Maroni Kopfsalat <i>es gibt ein Glas Wein dazu</i> Berliner mit Puderzucker	Appenzeller Käsesuppe Pizokelpfanne mit Mangold, Tomaten Würfeln Bundzwiebeln, Cremésauce mit Kurkuma Kopfsalat <i>es gibt ein Glas Wein dazu</i> Berliner mit Puderzucker	<b>Zu allen Gerichten servieren</b> <b>wir Ihnen auf Wunsch</b> <b>Salat, Brot und Suppe</b>  <b>Ebenfalls stehen Ihnen</b> <b>Mineralwasser, Tee, Sirup-Light,</b> <b>Sirup, Milch und Kaffee</b> <b>täglich zur Verfügung</b>	<b>Sonntag</b> <b>Hauspastete</b> <b>Cumberlandsauce</b> <b>Selleriesalat</b>  oder Wahlkost Kaffee, Milch und Mineralwasser