

Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 22.04.24 <i>G6kochte Eier</i>	Bärlauchsuppe Selleriesalat Erbeerroulade	Schweins Cordon bleu Pommes frites Frühlingsgemüse	Gemüsestrudel Sauerrahmdip Süsskartoffelstampf mit Cajun	Gelbes Thai Curry mit Poulet Basmatireis Asia Gemüse Koriander und gerösteten Erdnüssen	Crêpes mit Spargelfüllung und Kräuter-Spargelsauce
Dienstag 23.04.24 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Gemüse Mille Fantì Eisbergsalat Crema Catalana	Kalbs-Cipollata Spiessli Estragonjus Weissweinsrisotto Romanesco	Rösti Picks mit Frischkäse gefüllt Peperoni Schaum Gebratene Zucchini	Penne Mezze Tricolore Rohschinkenstreifen Pikante Tomatensauce	Geräucherte Forellenfilet Schnittlauch-Meerrettichdip Kapern, Rote Zwiebeln Brioche Köpfli
Mittwoch 24.04.24 <i>Birchermüesli</i>	Kartoffel-Pastinakensuppe Gemüsesalat Schoko -Cake	Riz Casimir mit Poulet, Ananas, Pfirsich und knuspriger Banane	Mais Pizza mit Tomatensauce Mozzarella, Grillierte Zucchini Auberginen, Peperoni und Zwiebeln	Bärlauch Risotto mit Rauchlachsrischen (NOR)	Götterspeise Zwieback mit Apfelmus und Vanillesauce
Donnerstag 25.04.24 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Tomatencrèmesuppe Gurkensalat Kirschenquarkcrème mit Schokospäne	Schweinshaxen in Kümmel-Bierjus Kartoffelstampf Gebratener Spitzkohl	Gebratener Reis mit Ei, Frühlingsgemüse und marinierten Tofuwürfeln	Sacchettini al Tartufo (Pasta) mit Pecorinosauce und Spinat	Quiche Lorraine Cremesuppe
Freitag 26.04.24 <i>Käse Teller</i>	Berner Märitsuppe Gemischter Blattsalat Melonensalat	Gebratenes Lachsfilet (NOR) Dillkartoffeln Fenchel-Tomatengemüse	Flammkuchen mit Crème fraîche Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Peperoncini	Schweins-Spare-Ribs BBQ-Sauce Kartoffel Wedges Grillgemüse	Augustiner Schüblig mit Bürlì/Senf und ein Bier dazu
Samstag 27.04.24	Gemüsecrèmesuppe Randensalat Limettenmousse	Lammragout Emmentaler Art (IRL) mit Bramata und Wurzelgemüse	Bärlauch-Käsespätzli mit confierten Cherrytomaten	Älplermagronen mit Speck Greyerzer und Kartoffeln Röstzwiebeln, Apfelmus	Frische Erdbeeren mit Einback vom Weber Beck
Sonntag 28.04.24 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Oxtail mit Einlage Zuckerhut Salat Nougat Glacestange Rotwein & Weisswein	Weisse Badische Spargeln mit Sauce Hollandaise Neuen Bratkartoffeln und Vogesenschinken	Gemüse Risotto mit Morcheln und grünen Spargeln	Gebratene Black Tigercrevetten (VIE) Auf feinen Nudeln mit Humpersauce und Babyspinat	Café Complet Le Parfait, Gala Käslì Konfi und einer Frucht Basler Ruchbrot

Sofern nicht anders vermerkt kommen Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.
Unsere Fachmitarbeitenden Küche informieren Sie gerne bezüglich Allergenen.

Oder Wahlkost
siehe Plan