

# W/06 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

Suppe, Salat, Dessert		Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 02.02.26 <i>Gekochte Eier</i>	Pastinake Cremesuppe <b>Butterbohnensalat</b> Bienenstich	Kalbsbrätkügeli Braune Rahmsauce Fusilli Rosenkohl	Linsen Dal Gurkenjoghurt Naan Brot	Paniertes Schweinsschnitzel Wildpreiselbeer-Kompott Lyoner-Kartoffeln Erbsli   Pfälzer Rüebli	Geräuchertes Forellenfilet (DK) Apfel-Meerrettich-Dillsauerrahm Gepickelte Rote Zwiebeln Kresse   Brot
Dienstag 03.02.26 <i>Buttergipfeli &amp; Weggli</i>	Griess Cremesuppe Lauch Paysanne <b>Zuckerhutsalat</b> Waldbeer Quark	<b>Poulet Riz Cazimir (F)</b> Reis Fruchtgarnitur Knusprige Bananen	<b>Penne Gorgonzola TK</b> Baumnüsse Glasierte Birnenspalten	Paniertes Schweinsschnitzel Wildpreiselbeer-Kompott Lyoner-Kartoffeln Erbsli   Pfälzer Rüebli	Rührei Schinkenstreifen Schnittlauch Butter-Silserli
Mittwoch 04.02.26 <i>Birchermüesli</i>	Biersuppe mit Croutons <b>Rüeblisalat</b> Schokoladen Cake	<b>Hackbraten «Hausfrauenart»</b> Senfsauce Kartoffelstock Mischgemüse	Kürbisravioli Salbei-Nussbutter Kürbiskerne Parmesanspäne	Paniertes Schweinsschnitzel Wildpreiselbeer-Kompott Lyoner-Kartoffeln Erbsli   Pfälzer Rüebli	<b>Haselnusszopf</b> Butter   Konfi
Donnerstag 05.02.26 <i>Laugengipfeli &amp; Weggli</i>	Sellerie Cremesuppe <b>Gurkensalat</b> Ananas-Orangensalat	<b>Truten Piccata (HUN)</b> Tomatensauce Spaghetti	<b>Käseschnitte</b> Spiegelei	<b>Bami Goreng mit Poulet (F)</b> Nudeln   Gemüse Bambus Sprossen   Sojasauce Cashewkerne	Champignonplätzli Kräuter Käsesauce <b>Fetas TK</b>
Freitag 06.02.26 <i>Käse Teller</i>	Gemüsebouillon Mille Fanti Gemüse Brunoise <b>Bunter Schnittsalat</b> Tonka Bohne Creme	<b>Seelachsknusperli (FAO 61/67)</b> Tartar Sauce Salzkartoffeln Blattspinat	<b>Bauern Omelette</b> Gemüse Lauch   Rüebli   Peperoni   Erbsen Kartoffeln   Kräuter Sauce Hollandaise	<b>Bami Goreng mit Poulet (F)</b> Nudeln   Gemüse Bambus Sprossen   Sojasauce Cashewkerne	Aufschnittsteller Cornichon   Silberzwiebeli Maiskölbl Brot   Bier
Samstag 07.02.26	Kürbis Cremesuppe <b>Randensalat</b> Vanilleglace	<b>Rindfleisch-Cannelloni</b> Tomatensauce   Béchamelsauce	<b>Blumenkohl-Käsemedaillons</b> Kartoffel-Lauchragout	<b>Bami Goreng mit Poulet (F)</b> Nudeln   Gemüse Bambus Sprossen   Sojasauce Cashewkerne	Pizza Salami
Sonntag 08.02.26 <i>Zopf Vollkorn Weggli Aufschmitt Teller</i>	Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit eigener Einlage <b>Kopfsalat</b> Rotwein & Weisswein Espresso Mousse	<b>Kalbsrahmschnitzel</b> Pilzrahmsauce <b>TK</b> Spätzli Broccoli mit Mandelbutter	<b>Steinpilzrisotto</b> Geröstete Kürbisspalten Parmesanspäne	<b>Bami Goreng mit Poulet (F)</b> Nudeln   Gemüse Bambus Sprossen   Sojasauce Cashewkerne	<b>Gschwellti mit Chäs</b> Ankeziger   Uri Stier Appenzeller   Tête de Moine Val d'Arve Tomme Vaudoise Trauben   Baumnüsse

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!