

# W/06 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

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