

W/38 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 15.09.25 <i>Gekochte Eier</i>	Pastinaken Cremesuppe Mais-Peperonissalat Muffin	Kalbshacktätschli Cognacrahmsauce Kartoffelstampf Zucchini	Zwiebelwähe mit gepickeltem Curry-Kürbis	Gelbes Thai Curry Asiagemüse, Cashewkerne Thai Basilikum Jasminreis	Hauspastete Selleriesalat Baumnüsse Cumberlandsauce
Dienstag 16.09.25 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Gemüse Cremesuppe Eisbergsalat Caramelköpflli	Gebratene Poulet Brust (F) Pommery Senf Sauce Tagliatelle Buntes Gemüse	Quorn Gehacktes Schwinger Hörnli Apfelmus Röstzwiebeln	Gelbes Thai Curry Asiagemüse, Cashewkerne Thai Basilikum Jasminreis	Fotzelschnitte Zimtucker Aprikosenkompott
Mittwoch 17.09.25 <i>Birchermüesli</i>	Berner Märitsuppe Randensalat Fruchtsalat	Rindfleischvogel Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut	Samosas Joghurt-Gewürz-Dip Rote Linsen	Gelbes Thai Curry Asiagemüse, Cashewkerne Thai Basilikum Jasminreis	Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Kresse Brot
Donnerstag 18.09.25 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Grüne Linsensuppe Gurkensalat Schwarzwälder Schnitte	Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce Nüdeli Rosenkohl	Gemüseteller Salzkartoffeln Kräuterquark	Kalbsläberli mit Madeira Rösti Frites Grüne Bohnen	Kartoffelsuppe Gemüsepaysanne Majoran Wienerli Brot
Freitag 19.09.25 <i>Käse Teller</i>	Kürbis Cremesuppe Bunter Schnittsalat Läckerli Mousse	Fischragout (FAO 27) Pernodsauce Kräuterkartoffeln Krautstiel	Käseschnitte mit Cornichon und Silberzwiebeln	Kalbsläberli mit Madeira Rösti Frites Grüne Bohnen	Pizza Salami
Samstag 20.09.25	Parmesan Cremesuppe Rüebli-salat Apfel-Streusel Blechkuchen	Pouletschenkelspiessli (F) Madeirasauce Polenta Peperonata	Jalapenos Avocado-Dip Bohnen-Cassoulet	Kalbsläberli mit Madeira Rösti Frites Grüne Bohnen	Zwetschgenwähe mit Rahm
Sonntag 21.09.25 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Maroni Cremesuppe Kopfsalat Viennetta Glace Rotwein & Weisswein	Piccata Milanese <i>Kalb</i> Tomatensauce Safranrisotto	Vegetarisches Geschnetzeltes Zürcher Art <i>Plant Based</i> Spätzli Vichy Karotten	Kalbsläberli mit Madeira Rösti Frites Grüne Bohnen	Käseteller Appenzeller, Uri Stier, Mutschli, Gruyère, Schabziger, Trauben, Baumnuss

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!