

# W/43 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

|                                                                                      | Suppe, Salat, Dessert                                                                         | Menu 1                                                                                      | Menu 2 Vegi                                                                                        | Menu 3                                                                     | Abendessen                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>20.10.25<br><i>Gekochte Eier</i>                                    | Erbsen Cremesuppe<br><b>Fenchelsalat</b><br>Baileys Creme                                     | <b>Kalbsrahmgulasch Wiener Art</b><br>Müscheli<br>Zweierlei Rüebli                          | <b>Schupfnudel-Pfanne</b><br>Gemüse der Saison                                                     | <b>Gelbes Thai Curry</b><br>Asia Gemüse<br>Jasminreis                      | <b>Toast Melba</b>                                                                                                                              |
| <b>Dienstag</b><br>21.10.25<br><i>Buttergipfeli<br/>&amp; Weggli</i>                 | Suppe Gärtnerin Art<br><b>Zuckerhutsalat</b><br>Aprikosen-Blechkuchen                         | <b>Pouletspiess (F)</b><br>Weissweinrisotto<br>Mediterranes Gemüse                          | <b>Penne all'arrabbiata</b>                                                                        | <b>Gelbes Thai Curry</b><br>Asia Gemüse<br>Jasminreis                      | <b>Rindfleischortellini</b><br>mit Basilikum-Pestorahmsauce                                                                                     |
| <b>Mittwoch</b><br>22.10.25<br><i>Birchermüesli</i>                                  | Blumenkohl Cremesuppe<br><b>Pfälzer-Rüebli-salat</b><br>Fruchtsalat                           | <b>Rindshackbällchen</b><br>Rahmsauce mit grünem Pfeffer<br>Kartoffelstampf<br>Saisongemüse | <b>Falafel</b><br>Anti Pasti Gemüse<br>Peperoni, Auberginen, Zucchini<br>Joghurtsauce<br>Naan Brot | <b>Gelbes Thai Curry</b><br>Asia Gemüse<br>Jasminreis                      | <b>Wurst-Käsesalat</b><br>mit Cornichon<br>und gepickelten roten Zwiebeln<br>Brot<br><i>Bier dazu</i>                                           |
| <b>Donnerstag</b><br>23.10.25<br><i>Laugengipfeli<br/>&amp; Weggli</i>               | Gemüse Cremesuppe<br><b>Gurkensalat</b><br>Erdbeerrahmschmitte                                | <b>Schweinsplätzli</b><br>Calvados-Sauce<br>Pommes Duchesse<br>Kohlrabi                     | <b>Nasi Goreng</b><br>mit Tofu                                                                     | <b>Kalbshackbraten</b><br>Senfsauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli | <b>Zwetschgenwähe</b><br>Schlagrahm                                                                                                             |
| <b>Freitag</b><br>24.10.25<br><i>Käse Teller</i>                                     | Fruchtige Currycremesuppe<br><b>Bunter Schnittsalat</b><br>Schokodonut                        | <b>Fischstäbli (FAO 61/ 67)</b><br>Zitronenkräuter-Dip<br>Salzkartoffeln<br>Blattspinat     | <b>Gemüsewähe</b><br>Tomaten-Hollandaise                                                           | <b>Kalbshackbraten</b><br>Senfsauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli | <b>Roastbeefsteller</b><br>mit Spargeln, Ei und Maisköbli garniert<br>Tartarsauce<br>Brot                                                       |
| <b>Samstag</b><br>25.10.25                                                           | Kräuterschaumsuppe<br><b>Gemüsesalat</b><br>Tiramisu                                          | <b>Pouletbrust (F)</b><br>Peperoni-Sauce<br>Fusilli<br>Zucchini                             | <b>Gerösteter Blumenkohl</b><br>Erdnussauce<br>Polenta<br>Granatapfel                              | <b>Kalbshackbraten</b><br>Senfsauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli | <b>Pizza Margherita</b>                                                                                                                         |
| <b>Sonntag</b><br>26.10.25<br><i>Zopf,<br/>Vollkorn Weggli<br/>Aufschnitt Teller</i> | Topinambur Cremesuppe<br><b>Kopfsalat</b><br><i>Rotwein &amp; Weisswein</i><br>Mini-Viennetta | <b>Schweinsnierstückbraten</b><br>Portweinjus<br>Kartoffelgratin<br>Romanesco               | <b>Ravioli mit Ricotta-Birnenfüllung</b><br>Proseccosauce<br>Portweinreduktion<br>Pekannüsse       | <b>Kalbshackbraten</b><br>Senfsauce<br>Kartoffelstock<br>Erbsli und Rüebli | <b>Käseteller</b><br><i>Uristier, Fette Berta, Mütschli</i><br><i>Tete de Moine, Kräuter Cantadou</i><br>mit Trauben und Baumnüssen<br>Silserli |

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!