

W/44 Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 27.10.25 <i>Gekochte Eier</i>	Fenchel-Orangensuppe Cole Slaw Salat Bananen-Schokokuchen	Kalbs Cipollata-Spiessli Kräuterjus Weissweinrisotto Broccoli	Asiatische Nudelpfanne Tofu und Shiitake-Pilze Gemüse	Walliser Schweins Cordon Bleu <i>Trockenfleisch get. Tomate Raclette</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Apfelringe Zimt/Zucker Vanillesauce
Dienstag 28.10.25 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Peperoni Cremesuppe Zuckerhut Fruchtsalat	Rindfleischvogel Thymianjus Polenta Wurzelgemüse	Kürbisrisotto Rosenkohl, Maroni Cranberries Parmesanspänen	Walliser Schweins Cordon Bleu <i>Trockenfleisch get. Tomate Raclette</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Wurstweggen mit Senf Cremesuppe
Mittwoch 29.10.25 <i>Birchermüesli</i>	Weinschaumsuppe Kürbissalat Pistazien Panna Cotta Feigensauce	Poulet Rahmschnitzel (F) Waldpilzsauce Nudeln Rosenkohl	Gemüsemaultaschen Karamellisierte Zwiebeln Gemüsepaysanne	Walliser Schweins Cordon Bleu <i>Trockenfleisch get. Tomate Raclette</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Ochsenmaulsalat Silberzwiebeln Cornichons Peperoni Radisli Brot
Donnerstag 30.10.25 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Französische Zwiebelsuppe Käsecroutons Tomatensalat Beggeschmutz vom Weber	Kalbsbraten Calvados Rahmsauce Fregola Sarda Romanesco	Älpler Magronen Röstzwiebeln Apfelmus	Schweins Cordon Bleu Birsfelderhof <i>Rohschinken Trüffel Brie</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Weisswurst Süsser Senf, Brezel Obatzter (<i>Bayrische Käsezubereitung</i>) <i>Bier dazu</i>
Freitag 31.10.25 <i>Käse Teller</i>	Süßkartoffel Suppe mit Cajun Bunter Schnittsalat Rüebli Schnitte	Gebratenes Lachsfilet (NOR) Dillsauce Rosmarinkartoffeln Zucchetti	Auberginen Piccata Tomaten-Spaghetti Basilikumpesto	Schweins Cordon Bleu Birsfelderhof <i>Rohschinken Trüffel Brie</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Schwingerhörnli Tomatensauce Reibkäse
Samstag 01.11.25	Gemüse Cremesuppe Rettichsalat Giessflan mit Waldbeeren	Schweinsragout Pilawreis Marktgemüse	Kartoffel Lauch Wähe Kräuter Hollandaise	Schweins Cordon Bleu Birsfelderhof <i>Rohschinken Trüffel Brie</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Hauspastete Cumberlandsauce Apfel-Sellerie Salat
Sonntag 02.11.25 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnitt Teller</i>	Geflügelbouillon mit Eierstich Und Gemüsepaysanne Nüsslisalat <i>Rotwein & Weisswein</i> Pralinen Mousse	Reh Pfeffer Jäger Art (EU) <i>(Speck, Silberzwiebeln, Champignon, Croutons)</i> Spätzli Rotkraut mit Maroni	Pochiertes Ei Trüffelsauce Kartoffelstampf Blattspinat	Schweins Cordon Bleu Birsfelderhof <i>Rohschinken Trüffel Brie</i> Kroketten Rüebli und Erbsli	Café Complet Butter, Streichwurst, Gala Käsli Bonjour Käsli, Konfi, Frucht Brot

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!