

Menüplan für BewohnerInnen des Alterszentrum Birsfelden

	Suppe, Salat, Dessert	Menu 1	Menu 2 Vegi	Menu 3	Abendessen
Montag 29.04.24 <i>Gekochte Eier</i>	Gemüsebouillon mit Fideli Chinakohlsalat mit Orangenvinaigrette Zwetschgenstreusel	Truten Piccata (HUN) Spaghetti mit Tomatensauce	Knusprig frittierte Austernpilze Kartoffel-Gurkensalat Cocktailsauce	Makkaroni Auflauf mit Speck, Zwiebeln und Greyerzer	Bündner Gerstensuppe Basler Ruchbrot
Dienstag 30.04.24 <i>Buttergipfeli & Weggli</i>	Frühlingszwiebelcrèmesuppe Tomatensalat Fruchtsalat	Rindsragout Burgunder Art <i>(Speck, Croûton, Silberzwiebeln, Champignons)</i> Hausgemachte Spätzli Wurzelgemüse	Römische Nocken mit Ratatouille und Basilikumschaum	Lachsravioli (FAO 67) in Zitronensauce	Chäschhüechli Randensalat
Mittwoch 01.05.24 <i>Birchermüesli</i>	Fruchtige Kokos-Currysuppe Eisbergsalat Schokoflan	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Lyoner Kartoffeln Erbsengemüse	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Salat und Baumüssen	Rigatoni all' Amatriciana Tomatensauce mit Speck und Zwiebel Geriebener Parmesan	Heisse Wienerli Kartoffelsalat mit Radiesli Schnittlauch Ein Bier dazu
Donnerstag 02.05.24 <i>Laugengipfeli & Weggli</i>	Gemüsecrèmesuppe Fenchelsalat Zimtschnecke	Schweinsgeschnetzeltes Pommery-Senfsauce Nüdeli Gebratene Zucchetti mit Thymian	Baked Potato mit Sour Cream <i>(Ganze Ofenkartoffel)</i> gegrillte Spitzpaprika	Pot au feu mit Siedfleisch Wurzelgemüse und frischem Meerrettich	Rhabarberwähe Schlagrahm mit Vanille
Freitag 03.05.24 <i>Käse Teller</i>	Brotsuppe mit Sbrinz Bunter Schnittsalat Tonkabohnen-Panna Cotta mit Cassis Sauce	Schollenfilet im Knuspermantel <i>(FAO 67)</i> Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Chässhnitte mit Raclettekäse und einem Spiegelei dazu Mixed Pickles	Schweinesteak mit Kräuterbutter Frühlingsgemüse Kroketten	Schwingerhörnli mit Schinkenrahmsauce Reibkäse
Samstag 04.05.24	Weissweinsuppe Cole-Slaw Salat Erdbeerquark	Rindfleisch-Cannelloni Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	Äplermagronen mit Kartoffeln Greyerzer Röstzwiebeln und Apfelmus	Speck-Semmelknödel mit Pilzsauce a la crème	Roastbeeffeller Garniert mit Ei, Spargeln und Mini-Mais Basler Ruchbrot
Sonntag 05.05.24 <i>Zopf, Vollkorn Weggli Aufschnittteller</i>	Weisse Spargelcrèmesuppe Grüner Kopfsalat Viennetta Glace <i>Rotwein & Weisswein</i>	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Mandelbroccoli	Weisse Badische Spargeln Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise	AZB-Fischteller mit Tagliatelle und buntem Gemüse	Café Complet Le Parfait, Galakäsli und Confi Basler Ruchbrot

Sofern nicht anders vermerkt kommen Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.
Unsere Fachmitarbeitenden Küche informieren Sie gerne bezüglich Allergenen.

Oder Wahlkost
siehe Plan