Menüplan

21. – 25. Juli 2025

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Schweinsschnitzel mit Zitrone und Jus Pommes frites Marktgemüse	VEGAN Vegane Hörnli Soja-Bolognese Apfelmus	Tintenfisch ES im Teigmantel Knoblauch-Mayonnaise Melonenschnitze Salat vom Buffet
DI	**Grill im Pfrundstübli** Pouletbrust mit verschiedenen Marinaden inkl. veganer Alternative **Binetäli** Pouletbrust Barbecue-Sauce Serviettenknödel	**Binetäli** Gemüseburger Paprikasauce Polenta-Halbmonde Ofengemüse	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Bäckerinkartoffeln Grillgemüse
MI	«Pasta Festa» Penne Tomaten-Oliven-Sauce Kalbsbolognese Basilikumsauce	Nasi Goreng mit Tofu Wokgemüse	Crevettenspiess TH Zitronensauce Safranreis Knackerbsen
DO	Schweinsragout Pfefferrahmsauce Gnocchi Broccoli mit Mandeln	VEGAN Vegane Currywurst Kartoffelwedges Karotten	Frische Burrata mit Basilikum Tomatensalat mit Pinienkerne Oliven-Ciabatta
FR	Schlemmerfilet NL mit Tomate Dillrahmsauce Risotto Fenchel	Sojageschnetzeltes Mediterrane Sauce Polenta Zucchetti	Rindsdünstragout Müscheli Zucchetti
Preise	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 15.50 Personal: CHF 12.50* ** inkl. 4dl Offenschank-Getränk*	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 14.50 Personal: CHF 11.00* ** inkl. 4dl Offenschank-Getränk*	inkl. Suppe oder Menüsalat Gäste: CHF 18.50 Personal: CHF 15.50* ** inkl. 4dl Offenschank-Getränk*
Öffnungs-zeiten	MO – FR SA – SO inkl. Feiertage	Cafeteria Binetäli 08:30 – 17:30 Uhr 08:30 – 17:30 Uhr	Cafeteria Pfrundstübli 08:30 – 14:00 Uhr geschlossen
Deklaration	FR Frankreich HU Ungarn NL Niederlande GR Griechenland / Fanggebiet 37 NZ Neuseeland NO Norwegen / Fanggebiet 27 ZU,ISL Zucht Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU/ZU Zucht Europäische Union	Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliessliche Fleisch und Brote aus Schweizer Produktion. Fisch ist immer aus zertifiziertem Fang.	SF Schweinefleisch RF Rindfleisch KF Kalbfleisch PF Pouletfleisch/Geflügel