Menüplan

20. – 24. Oktober 2025

PSYCHIATRIE BASELLAND
Verstehen. Vertrauen.

	Tagesmenü	Evergreen	Geniessermenü
MO	Trutenschnitzel Rahmsauce Feine Nudeln Mischgemüse	Diverse Falafel Tzatziki-Dip Couscous Mischgemüse	Entenbruststreifen FR Orangensauce Gnocchi Kürbis
DI	Schweinsragout Wildreispilaw Erbsen & Silberzwiebeln	VEGAN Peperoni-Apfel-Gulasch mit Tofu Spätzli	Kalbsschulterbraten Kartoffelstock Pastinaken & Rüebli
MI	Ofenfleischkäse SF Bratensauce Bratkartoffeln Rüebli	Gemüseschnitzel mit Zitrone & Ketchup Country Fries Rüebli	Zanderfilet EU/ZU Dillrahmsauce Feine Nudeln Weisskohl
DO	Pouletbrüstchen Rosmarinsauce Ebly mit Gemüse Herbstgemüse	VEGAN Linsencurry Pfefferminz-Joghurt-Dip Naan Brot	Boeuf Bourguignon RF,SF Pizokel Lattich
FR	Forellenfilet EU/ZU Zitronensauce Salzkartoffeln Knackerbsen	Kürbisstrudel Schnittlauch-Rahmsauce	Ossobuco KF mit Gremolata Safran-Risotto Buntes Gemüse
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*
Öffnungszeiten	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 ISL Island TH Thailand VN Vietnam ES Spanien EU Europäische Union 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