

Peppone Catering Menüplan



KW45	Montag 4. November 2024	Dienstag 5. November 2024	Mittwoch 6. November 2024	Donnerstag 7. November 2024	Freitag 8. November 2024	Info zum Menü
Vorspeise	Eisbergsalat und Knabbergemüse oder Gerstensuppe	Tomatencremesuppe	Bouillon mit Ei oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Pastinakencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Rüebli-Orangensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>*Der "Cottage Pie" (Rind), unter anderem auch bekannt als "Shepherd's Pie" (Lamm), ist ein Auflauf bestehend aus zwei Schichten. Dabei wird gekochtes Hackfleisch in die Ofenform gegeben, danach mit Kartoffelstock bedeckt und im Ofen gebacken.</p>
Menü 1 Fourchette Verte	Mais-Quarkschnitte mit Herbst-Ratatouille	Mac and Cheese mit gebackenem Kürbis	Kichererbsencurry mit Hirse und buntem Mangold	Cottage Pie* und glasierte Randen	Gebratener Seitan an Vegi-Jus mit Süsskartoffelpüree und Blumenkohl	
Alternativmenü	Pasta mit Gemüse-Tomatensauce und Reibkäse		Farfalle mit Kräuterrahmsauce und Reibkäse			
Vegetarisches Menü				Vegetarischer Cottage Pie und glasierte Randen		
Menü ohne Schweinefleisch				Cottage Pie und glasierte Randen		
Dessert	Schoggi-Chirsi-Kuchen					
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferant	Wienerli	Spiegelei	Speckwürfeli	Rührei	Linsentaler	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
zVieri	Zitronencake	Käsesandwich	Zwieback mit Apfelmus	Schoggi-creme	Birchermüesli	

Unsere Pasta ist (fast) ausschliesslich hausgemacht.

Bei Lieferengpässen kann es sein, dass wir auch auf biologische Produkte in Umstellung zurückgreifen.

Peppone Catering | Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel T +41 61 693 48 78

peppone@overall.ch www.peppone-catering.ch

Postadresse: Peppone Catering | c/o Overall, Nonnenweg 36, 4055 Basel

