Peppone Catering Menüplan







DIO COIGII 1L	

* * *	

KW48	Montag 25. November 2024	Dienstag 26. November 2024	Mittwoch 27. November 2024	Donnerstag 28. November 2024	Freitag 29. November 2024	Info zum Menü
Vorspeise	Bouillon mit Gemüsejulienne <mark>UND</mark> Coleslaw-Salat	Süsskartoffelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Rüeblicremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Spinatcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomaten-Peperonisuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Kräuterquark	
Menü 1 Fourchette Verte	Dinkel-Fotzelschnitte mit Apfelmus und Zimtzucker	Pizza Margherita und Brokkoli	Rindsragout mit gebratenen Spätzli und Maroni-Rotkraut	Spaghetti mit Seitan- Bolognese und Reibkäse	Haferbratling mit Kürbis- Birnenchutney und Sellerie Süsskartoffelpürree	
Alternativmenü	Hörnli-Erb	sengratin	Penne all'arrabbiata mit Reibkäse			
Vegetarisches Menü			Maroni-Tofuragout mit gebratenen Spätzli und Rotkraut			
Menü ohne Schweinefleisch			Maroni-Rindsragout mit gebratenen Spätzli und Rotkraut			
Dessert				Schoggicreme		
Extra Gemüse		gedacht für Kinder bis 5 Jahre: Gemüse ohne Salz und Gewürz gegart in Wasser oder Damnf				
Extra Proteinlieferant	Speckwürfeli	Bohnentaler	Rührei	Wienerli	Pochiertes Ei	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
zVieri	Marmorcake	Zwieback und Apfelkompott	Käsesandwich	Obst	Schoggimuffin	

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

seppone soverall.on www.peppone catering.on

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

