

Peppone Catering Menüplan



KW14	Montag 31. März 2025	Dienstag 1. April 2025	Mittwoch 2. April 2025	Donnerstag 3. April 2025	Freitag 4. April 2025	Info zum Menü
Vorspeise	Beeren-Smoothie Knabbergemüse oder Rüebli-Kurkumasuppe	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Klare Gemüsesuppe mit Hirse oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Zitronen- Selleriecremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Minestrone oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	* Die Dinkel Bun werden von der Bäckerei Speishaus in Demeter-Qualität gebacken. Dabei verwenden sie unser Rezept.
Menü 1 Fourchette Verte	Mascarpone- Griessgnocchi mit geschmorten grünen Bohnen an Tomatensauce	Vegi Burger mit *Dinkel Bun, Randen-Mayo, Essiggurken und Rüebli- Salat	Chili Con Carne mit Reis und Sauerrahm	Überbackene Rösti mit Rahmspinat	Spiegelei mit gebratener Hirse, Lauch und Morgenrotsauce	
Alternativmenü	Pasta mit Gemüserahmsauce und Reibkäse		Mac & Cheese			
Vegetarisches Menü			Chili sin Carne mit Reis und Sauerrahm			
Menü ohne Schweinefleisch			Chili Con Carne mit Reis und Sauerrahm			
Dessert				Stracciatella-Quarkcreme		
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					gedacht für Kinder bis 5 Jahre: Gemüse ohne Salz und Gewürz gegart in Wasser oder Dampf
Extra Proteinlieferant	Wienerli	Spiegelei	Quarkini	Rührei	Bohnenburger	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
zVieri	Käsesandwich	Bananenquark	Knäckebrot mit Kräuterfrischkäse	Marmorcake	Fruchtspiessli	

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

