

Peppone Catering Menüplan



KW33	Montag 11. August 2025	Dienstag 12. August 2025	Mittwoch 13. August 2025	Donnerstag 14. August 2025	Freitag 15. August 2025	Info zum Menü
Vorspeise	Eisbergsalat mit Knabbergemüse oder Blumenkohlcremesuppe	Geröstete Gemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Süsskartoffelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomatierte Bohnensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Kräuter-Crôutons oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>*Der Salat Olivier, welchen viele unter dem Namen "russischer Salat" kennen, wurde vom belgischen Koch Lucien Oliver in einem Restaurant in Russland kreiert. Das Originalrezept hat er mit ins Grab genommen, weshalb es heute weltweit die unterschiedlichsten Interpretationen davon zu finden gibt.</p>
Menü 1 Fourchette Verte	Vegetarische Spaghetti Bolonaise mit geriebenem Berggäse	Schweinegeschnetzeltes vom Riedererhof mit Champignon-Rahmsauce, Reis und Erbsen	Hirse-Lauchtaler mit Quark und Ratatouille	Spinat-Ravioli mit Basilikumpesto und Parmesan	Salat Olivier* mit Tofuwurst und Büürli	
Alternativmenü	Basilikum-Risotto mit Reibkäse		Penne cinque P mit Parmesan			
Vegetarisches Menü		Tofu von TUYU aus Basel mit Champignon-Rahmsauce, Reis und Erbsen				
Menü ohne Schweinefleisch		Tofu von TUYU aus Basel mit Champignon-Rahmsauce, Reis und Erbsen				
Dessert			Bananen-Schoggikuchen			
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferant	Hackfleischbälleli	Soja-Burger	Rührei	Gebratene Kichererbsen	Spiegelei	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
zVieri	Fruchtsalat	Schinkensandwich	Zwieback mit Apfelmus	Buttersilserli	Vanille-Cake	

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

