

MENÜPLAN

OVERALL
PEPPONE CATERING

| KW 2 5. - 9. Januar 2026 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|
| Vorspeise | Buchstabensuppe oder Süßmost mit Knabbergemüse | Gersten-Gemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse | Linsensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Kräuterquark | Kürbissuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse | Lauchsuppe und Saisonsalat mit Knabbergemüse |
| Fourchette Verte | Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Bergkäse | Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartaresauce | Hirsentaler mit Currysauce und Herbstgemüse | *Hot-Dog im Dinkel-Milchbrötli mit Ketchup, Senf und Coleslaw-Salat | *Mit Kirschkompott gefüllte Dampfnudeln und Vanillesauce |
| Vegetarisches Menü | | Gemüsestäbli mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartaresauce | | Vegi-Hot-Dog im Dinkel-Milchbrötli mit Ketchup, Senf und Coleslaw-Salat | |
| Menü ohne Schweinefleisch | | Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartaresauce | | Vegi-Hot-Dog im Dinkel-Milchbrötli mit Ketchup, Senf und Coleslaw-Salat | |
| Dessert | | | Schoggicreme | | |
| Pasta Menü | Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse | | | | |
| Monats Favorite | Blätterteig-Spinatstrudel mit Maissalat | | | | |

Nice to know* Dampfnudeln sind aus einem Hefeteig geformte Kugeln, die in einem Milchgus gebacken werden.