

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 4 19. - 23. Januar 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse oder Selleriecremesuppe	Zitronencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Rüebli-Orangensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kokos-Linsensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Cremige Mascarpone-Polenta mit gebratenem Wurzelgemüse und Tomatensugo	Angus Rindsragout mit Röstikroketten und Erbsenpüree	Spinatravioli* mit Basilikum-Tomatensauce und Reibkäse	Gemüse im Backteig mit Bratkartoffeln und Kräuterquark	Veganer Gyrosteller mit Tomatenreis, griechischer Krautsalat und Cocktailsauce
Vegetarisches Menü		Linsen-Gemüseragout mit Röstikroketten und Erbsenpüree			
Menü ohne Schweinefleisch		Angus Rindsragout mit Röstikroketten und Erbsenpüree			
Dessert					Stracciatella-Creme
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Blätterteig-Spinatstrudel mit Maissalat				

*Nice to know: Gerne erfüllen wir den gemeinsamen Wunsch von Anika, Jaron und Alena :-)