

# MENÜPLAN

# OVERALL PEPPONE CATERING

KW 5 26. - 30. Januar 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Beerensmoothie mit Knabbergemüse oder Maiscremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Hirse oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Erbsencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Flädli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kichererbsen-Rüebli-Suppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
<b>Fourchette Verte</b>	Wintergemüse-Eintopf mit Bohnen, Kartoffeln und Wursträdli	Vegetarische Paella mit Seitangeschnitztem und Tomatensalsa	Mit Raclette überbackene Rösti und Rahmspinat	Penne Cinque P mit Parmesan	Indisches Paneer Masala* mit Reis und Blumenkohl
<b>Vegetarisches Menü</b>	Wintergemüse-Eintopf mit Bohnen, Kartoffeln und Vegiwursträdli				
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>	Wintergemüse-Eintopf mit Bohnen, Kartoffeln und Vegiwursträdli				
<b>Dessert</b>	Marmor-Cake				
<b>Pasta-Menü</b>	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
<b>Monats-Favorite</b>	Blätterteig-Spinatstrudel mit Maissalat				

\*Nice to know: Ein Indisches Gericht mit dem Frischkäse "Paneer" an einer würzigen Sauce