

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 7 9. - 13. Februar 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Bouillon mit Kräutercrôutons oder Süssmost mit Knabbergemüse	Rüeblicremesuppe mit Peterli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Humus	Italienische Minestrone oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Fenchel-Orangensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bunter Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Lupinengeschnitzeltes an Thymiansauce mit Kartoffelstock und Brokkoli	Mozzarella-Bällchen mit Quinoa und Bohnen-Tomatenragout	Spaghetti mit Linsenbolognese und geriebener Parmesan	Bratkügel an Pilzrahmsauce mit Butterreis und Erbsen	Fisch`Chips mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise und Rüebliisalat
Vegetarisches Menü				Grünkernklässchen an Rahmsauce mit Butterreis und Erbsen	Cheese-Sticks`Chips mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise und Rüebliisalat
Menü ohne Schweinefleisch				Rindfleischkügel an Pilzrahmsauce mit Butterreis und Erbsen	
Dessert			Milchreis mit Zimtzucker (Für Sara und Deniz)		
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Chääs- & Zwiebelewäihe				

*Nice to know: Lupinen sind die gelben Hülsenfruchtsamen der Gattung Lupinus, welche zu den ältesten Kulturpflanzen zählen.