

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 19 04. Mai - 08. Mai 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Kokos-Drink mit Knabbergemüse und Linsen-Humus oder Ämmitaler Chässuppe	Bündner Gerstensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Marokkanische Gemüsesuppe aus dem Ofen* oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kalte Gurken-Dillsuppe mit Roggenbrot-Croûton Saisonsalat mit Knabbergemüse	Hafer-Liebstocksuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Cremiger Milchreis mit Beeren- und Apfelkompott	Kalbsbratwurst (Jungrind) mit Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Senf **	Hirse- Curry Taler mit Rahmspinat und Rüeblisalat Kohlrabichips	Tamilisches Gemüse-Dal mit Basmatireis und grünem Chutney	Süsskartoffelcutts mit Kräuterquark, Frühlingsgemüseplatte und Alpkäse
Vegetarisches Menü		Vegi-Bratwurst mit Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Senf **			
Menü ohne Schweinefleisch		Vegi-Bratwurst mit Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Senf **			
Dessert			Erdbeerquark		
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Spinat Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse				

*Nice to know: Erdöfen sind Gruben, in denen Lebensmittel mit Hilfe von im Feuer erhitzten Steinen gegart werden. Sie ermöglichen schonendes, feuchtes Garen bereits vor Erfindung der Töpferei. Das Zubereiten von Speisen im Erdofen gehört nach dem Grillen und Rösten weltweit zu den ältesten Kochtechniken und wird regional noch heute praktiziert, z. B. in Neuguinea, Neuseeland und bei nordafrikanischen Beduinen, in den Anden in der Form der Watia. Wir machen sie natürlich in unserer Küche. :)