

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 20 11. Mai - 15. Mai 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse oder Kartoffelcremesuppe mit Peterli	Gemüsecremesuppe mit Basilikum oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sellerie-Holundercremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse		
Fourchette Verte	Schweins-Rahmgeschnetztes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*	Geschmortes Bohnenragout mit spanischem Kartoffelstock und Brokkoli	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan-Rahmgeschnetztes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds-Rahmgeschnetztes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Spinat Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse				

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.