

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 21 18. Mai - 22. Mai 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Frühlingsgemüse-Salat mit Knabbergemüse und Schnittlauchquark	Spargelcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Curry-Apfelcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Zitronencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Äpler Magronen mit Apfelmus und geriebener Sbrinz	Erbsenküchlein* mit glasierten Kohlrabi und Morgenrotsauce	Gebratener Tofu mit buntem Quinoa - Gemüsesalat und Sweet 'n' sour Sauce	Türkische Pide mit Spinat und Ei	Geflügel Hacktätschli mit Tzatziki Ofenkartoffeln und Maissalat
Vegetarisches Menü					Grünkernbällchen mit Tzatziki Ofenkartoffeln und Maissalat
Menü ohne Schweinefleisch					Geflügel Hacktätschli mit Tzatziki Ofenkartoffeln und Maissalat
Dessert					Griechischer Griesspudding
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Spinat Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse				

*Nice to know: Die Küchlein bestehen aus pürierten gelben, sowie grünen Erbsen. Diese werden mit Eier, Mehl, Käse und Butter in einer Pfanne zu kleinen Puffern gebacken.

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