

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 25 15. Juni - 19. Juni 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Fruchtsaft mit Knabbergemüse oder Gemüsecremesuppe	Kalte Gurkensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Blumenkohl-Holundersuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Apfel-Roggen Drink mit Knabbergemüse oder Bouillon mit Backerbsen	Kartoffelcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Knuspriges Schweinefleisch süss-sauer mit Peperoni und Basmatireis	Penne cinque P mit geriebenem Bergkäse	Parmigiana di melanzane mit gebratener Kräuterhirse	Zucchini-Piccata mit Kartoffelsalat und Tomatenchutney	Bohnen-Burger im Dinkelbun mit Gurkenrelish und Coleslaw Salat
Vegetarisches Menü	Knusprige Tofuwürfel süss-sauer mit Peperoni und Basmatireis				
Menü ohne Schweinefleisch	Knusprige Tofuwürfel süss-sauer mit Peperoni und Basmatireis				
Dessert					Chirsi-Schoggikuchen
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Blätterteig-Tomatenstrudel				

*Nice to know: Parmigiana ist ein Gemüseauflauf, der der neapolitanischen und sizilianischen Küche entstammt und in ganz Süditalien verbreitet ist. Die bekannteste Variante ist die Parmigiana di melanzane mit Auberginen.