

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 26 22. Juni - 26. Juni 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Süssmost mit Knabbergemüse oder Zucchettisuppe	Erbsencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Spanische Gazpacho oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Miso-Suppe mit Gemüse oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Hafer-Rüebli-drink mit Banane und Knabbergemüse oder Bouillon mit Ei
Fourchette Verte	Cremige Parmesan-Polenta mit Ratatouille und Basilikumöl	Leichter Melonen-Gerstensalat mit buntem Sommergemüse, Fetabrösel, gehackte Eier und Kräuter-Baguette	Farfalle mit Champignon-Rahmsauce, Peterli und Reibkäse	Fried Rice - Chinesischer gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Honig-Sojasauce	Panierter Fleischkäse und Röstikroketten mit Erbsli&Rüebli und Cocktail-Sauce
Vegetarisches Menü					Paniertes Sellerieschnitzel und Röstikroketten mit Erbsli&Rüebli und Cocktailsauce
Menü ohne Schweinefleisch					Paniertes Sellerieschnitzel und Röstikroketten mit Erbsli&Rüebli und Cocktailsauce
Dessert	Mangomousse				
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Blätterteig-Tomatenstrudel				

*Nice to know: