

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 27 29. Juni - 03. Juli 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Kokos-Reis Drink mit Knabbergemüse oder kalte Tomatensuppe	Rüebli-Ingwersuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Baba Ganush	Klare Hirsesuppe mit Zitrone oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Gemüse-Peterlisuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomatierte Bohnensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Dinkel French Toast mit Apfelmus und Zimtucker	Blumenkohlreis mit rotem Tofu* und Bechamel-Brokkoli	Mediterraner Pastasalat mit Mozzarellabällchen und gebratenen Kichererbsen	Rindsragout mit Sommer-Spätzli und gedünstete Stangenbohnen	Gefüllte Seitan-Auberginen mit frischem Tomatensalat und geröstetem Basilikumbrot
Vegetarisches Menü				Linsenragout mit Sommer-Spätzli und gedünstete Stangenbohnen	
Menü ohne Schweinefleisch				Rindsragout mit Sommer-Spätzli und gedünstete Stangenbohnen	
Dessert		Bienenstich**			
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Vegi-Lasagne				

*Nice to know: Dafür marinieren wir den Tofu über Nacht in Randensaft, Sojasauce und ein wenig Honig, was ihm einen leicht süsslichen Geschmackt gibt.

** Ein traditioneller deutscher Blechkuchen aus Hefeteig mit einem Honig-Mandel-Topping das beim Backen karamellisiert. Gefüllt wird dieser dann mit Vanillepudding.