

# MENÜPLAN

# OVERALL PEPPONE CATERING

KW 27 29. Juni - 03. Juli 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Kokos-Reis Drink	Baba Ganush			
<b>Fourchette Verte</b>	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
<b>Vegetarisches Menü</b>				Linsenragout mit Sommer-Spätzli und gedünstete Stangenbohnen	
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>				Rindsragout mit Sommer-Spätzli und gedünstete Stangenbohnen	
<b>Dessert</b>		Bienenstich**			
<b>Pasta-Menü</b>	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
<b>Monats-Favorite</b>	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.