

# MENÜPLAN

# OVERALL PEPPONE CATERING

KW 28 06. - 10. Juli 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Melonenkaltschale mit Knabbergemüse und Rüblihumus	Türkische Linsensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kokos-Kaffirsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Brokkoli-Mandelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Buchstaben oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
<b>Fourchette Verte</b>	Dinkel-Pasta mit frischer Tomatensugo und geriebener Bündner Bergkäse	Dönertaschen gefüllt mit Rindsfleisch von Buus, Kabis, Gurken und Joghurtsauce	Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und leichter Zitronen-Mayonnaise	Basler Tofu-Zucchettispiessli mit Peperonireis und Kräuterquark	Sommerliches Bohnen-Antipasti mit Dattel-Taboulé und Gurkensalat
<b>Vegetarisches Menü</b>		Vegetarische Dönertaschen gefüllt mit Seitan, Kabis, Gurken und Joghurtsauce	Spiegelei mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und leichter Zitronen-Mayonnaise		
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>		Dönertaschen gefüllt mit Rindsfleisch von Buus, Kabis, Gurken und Joghurtsauce	Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und leichter Zitronen-Mayonnaise		
<b>Dessert</b>			Glacéstängeli		
<b>Pasta-Menü</b>	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
<b>Monats-Favorite</b>	Vegi-Lasagne				

\*Nice to know: Die Kaffir-Limettenblätter werden wie ein Lorbeerblatt mitgekocht, um Geschmack abzugeben, und vor dem Essen entfernt.