

# MENÜPLAN

# OVERALL PEPPONE CATERING

KW 29 13. - 17. Juli 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Bouillon mit Reis oder Orangensaft mit Knabbergemüse	Spinatcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Marrokanische Gemüsesuppe aus dem Ofen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sellerie-Zitronensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Hafer-Gemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
<b>Fourchette Verte</b>	Spaghetti mit Demeter-Geflügelhack an Kräuterrahmsauce und Reibkäse	Rotes Kichererbsen-Kokoscurry mit Basmatireis und Brokkoli	Hirse-Bergkäsetäschli mit gebratenen Zucchini und Kräuterquark	Patatas bravas* von Frühkartoffeln mit Rührei und gedünstete Erbsen	Frischkäse-Polenta mit Peperonata und Käsestäbli
<b>Vegetarisches Menü</b>	Spaghetti Vegi-Bolognese mit geriebenem Käse				
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>	Spaghetti mit Demeter-Geflügelhack an Kräuterrahmsauce und Reibkäse				
<b>Dessert</b>				Stracciatella-Quarkcreme	
<b>Pasta-Menü</b>	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
<b>Monats-Favorite</b>	Vegi-Lasagne				

\*Nice to know: Patatas bravas sind klassische Tapas aus Spanien. Dafür werden Kartoffelwürfel gebacken (oder frittiert) und mit einer würzigen "Bravasauce" serviert. Wir machen sie für euch mit einer kindergerechten kalten Tomatensauce, sowie einer leichten Knoblauch-Mayonnaise.