

# MENÜPLAN

# OVERALL PEPPONE CATERING

KW 30 20. - 24. Juli 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Erdbeer-Smoothie mit Knabbergemüse oder Maiscremesuppe	Bouillon mit Backerbsen oder Maissalat mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse oder Klare Hirsesuppe	Saisonsalat mit Knabbergemüse oder Rüblicremesuppe	Gemüsecremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
<b>Fourchette Verte</b>	Seitanburger mit Erbsen-Risotto und Tomaten-Salsa	Ofenkartoffeln mit Hüttenkäse, Lyoner und hausgemachtes eingelegtes Gemüse	Tortelloni mit Spinat und Basilikum-Frischkäsesauce	Fried Rice - Chinesischer gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Honig-Sojasauce	Panierter Fleischkäse und Röstikroketten mit Rüebl und Cocktail-Sauce
<b>Vegetarisches Menü</b>					Paniertes Sellerieschnitzel und Röstikroketten mit Rüebl und Cocktailsauce
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>					Paniertes Sellerieschnitzel und Röstikroketten mit Rüebl und Cocktailsauce
<b>Dessert</b>					Schwarzwälder-Schnitte
<b>Pasta-Menü</b>	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
<b>Monats-Favorite</b>	Vegi-Lasagne				

\*Nice to know: Diese Woche kochen wir für euch am Donnerstag und Freitag die Gerichte, welche wir euch leider vor den Ferien spontan anpassen mussten. En Guete :-)