

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 34 17. - 21. August 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Buchstabensuppe oder Mangolassi mit Knabbergemüse	Gurkensalat mit Knabbergemüse oder kalte Tomatensuppe	Brokkolisuppe mit Mandelsplitter oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Geröstete Sommergemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomatierte Bohnensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Linsenhumus
Fourchette Verte	Mascarpone-Polenta mit Peperonata und Basilikumöl	Frikassee vom Demeterschwein mit Butternudeln und Erbsen-Rübligemüse	Tomaten-Rührei mit Blattspinat gebratene Hirse und Melonensalat mit Feta	Vegi G'hacktes mit Vollkornhörnli Apfelmus und Sbrinz	Frittierte Gemüsesticks* mit Kartoffelstock und Pilzrahmsauce
Vegetarisches Menü		Frikassee von hausgemachtem Seitan mit Butternudeln und Erbsen-Rübligemüse			
Menü ohne Schweinefleisch		Frikassee vom Demeterrind mit Butternudeln und Erbsen-Rübligemüse			
Dessert				Aprikosen-Streuselkuchen	
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Überbackene Gnocchi auf Tomatensauce				

*Nice to know: Für die Gemüsesticks wird vorgekochtes Gemüse in einem knusprigen Tempurateig in Öl ausgebacken.