

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 35 24. - 28. August 2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Süssmost mit Knabbergemüse oder Italienische Minestrone	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Zucchetticremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und roter Linsendip	Tomaten-Mozzarellasalat mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse oder Kurkuma-Kartoffelsuppe
Fourchette Verte	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse	Rührei mit Rosmarin-Bratkartoffeln und tomatierte grüne Bohnen	Parmesan-Pilzrisotto mit gedämpftem Brokkoli	Vogelheu* aus Dinkelbrot mit Kompott von Reineclaude und Zimtucker	Rüebli-Maispuffer mit Ratatouille und Schnittlauchquark
Vegetarisches Menü	Spaghetti mit Vegi-Bolognese und geriebenem Käse				
Menü ohne Schweinefleisch	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse				
Dessert					Vanillecreme mit Brombeersauce
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Überbackene Gnocchi auf Tomatensauce				

*Nice to know: Vogelheu ist quasi der „kleine Bruder“ der Fotzelschnitten. Dabei werden Brotwürfel in der Pfanne angebraten, karamalisierte Zwiebeln und ein Eier-Milchguss dazugegeben und separat werden Früchtekompott und/oder Zimtucker serviert.