

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 36 31.08. - 04.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Leichte Zitronen-Selleriesuppe oder Erdbeersmoothie mit Knabbergemüse	Rüebli-Mangosuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Gemüsewürfeli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kalte Randen-Joghurtsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Hafer Rüebli Drink mit Knabbergemüse oder Klare Gemüse-Reissuppe
Fourchette Verte	Spanischer Bohneneintopf mit Safran-Reis und Erbsen	Polentaschnitte mit Ofenkürbis und Ricotta-Kräutersauce	Lupinengeschnetzeltes an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Spätsommergemüse	Spinatravioli mit gerösteter Zucchini-Tomatensauce und Reibkäse	Hamburger im Brioche mit hausgemachtem Ketchup, Essiggurken und Eisbergsalat
Vegetarisches Menü					Vegy-Burger im Brioche mit hausgemachtem Ketchup, Essiggurken und Eisbergsalat
Menü ohne Schweinefleisch					Hamburger im Brioche mit hausgemachtem Ketchup, Essiggurken und Eisbergsalat
Dessert	Feuchter Schokoladenkuchen				
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Gefüllte Foccacia mit Tomate und Käse aus Andeer				

*Nice to know: