

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 40 28.09. - 02.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Hafer-Fruchtsmoothie mit Knabbergemüse oder Spinatcremesuppe	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Aprikosen-Hirse Drink mit Knabbergemüse oder Kürbiscremesuppe	Italienische Minestrone oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kartoffel-Peterlisuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Currywurst mit Süsskartoffelecken und Blumenkohl	Ayurvedische Quinoa-Pfanne mit Kichererbsen und Mhakani (zum selber mischen)*	Menemen (Türkisches Eiergericht mit Peperoni-Tomatensauce) mit Fetabrösel und Olivenbängel	Spaghetti Carbonara mit Heuschinken und Parmesan	Mascarpone-Risotto mit Herbstgemüse und Reibkäse
Vegetarisches Menü	Vegetarische Currywurst mit Süsskartoffelecken und Blumenkohl			Spaghetti Carbonara mit Rauchtoufu und Parmesan	
Menü ohne Schweinefleisch	Currywurst mit Süsskartoffelecken und Blumenkohl			Spaghetti Carbonara mit Rauchtoufu und Parmesan	
Dessert					Bananenquark mit Schoggistreusel
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: Für dieses Menü kochen wir für euch allerlei buntes aus dem Garten, damit ihr es nach Belieben und individuell zusammenstellen könnt.