

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 42 12.10. - 16.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rüebli-Orangensuppe oder Süssmost mit Knabbergemüse	Kokossuppe mit Gemüsewürfeli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Humus	Klare Hirse-Gemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Erbsencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Süsskartoffelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Vollkornpasta mit Kürbis-Rahmsauce und geriebener Bergkäse	Thailändischer gebratener Jasminreis mit Tofuwürfel und vegetarischer Prik Nam Pla*	Bohnenburger im Laugenbrötli mit gebratenen Zwiebeln, Essiggurken und Ketchup	Rinds-Hackbraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Apfel-Rotkraut	Indisches rotes Linsendal mit Spinat Basmatireis und Joghurt
Vegetarisches Menü				Seitanbraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Apfel-Rotkraut	
Menü ohne Schweinefleisch				Rinds-Hackbraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Apfel-Rotkraut	
Dessert		Marroni-Quarkmousse			
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Vegetarische Quiche Lorraine (mit Lauch und Käse)				

*Nice to know: Prik Nam Pla ist eine traditionelle Sauce aus der Thailändischen Küche. Klassisch wird diese aus Fischsauce hergestellt, wir greifen da jedoch lieber auf die vegetarische Alternative, die Soja-Sauce zurück :)