

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 43 19.10. - 23.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Tomatensuppe mit Reiseinlage oder Fruchtsmoothie mit Knabbergemüse	Buchstabensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Peperoni-Linsen-Dip	Randensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kürbiscremesuppe mit Knabbergemüse und Kräuterquark	Pastinackencremesuppe oder Saisonsalat mit knabbergemüse
Fourchette Verte	Ricotta-Polenta mit Ofengemüse mit sizilianischer **Tomatensauce	Spinat-Strudel mit Hüttenkäse und Sellerie-Apfelsalat	Schweins-Rahmgeschnetztes mit Butternudeln und glasierte Rüebli	Milchreis mit Zwetschgen Kompott und Zimt-Zucker	Gemüse-Hafer-Taler mit Herbstgemüse und Randen-Meerrettich-Dip*
Vegetarisches Menü			Lupinen-Rahmgeschnetztes mit Butternudeln und glasierte Rüebli		
Menü ohne Schweinefleisch			Rinds-Rahmgeschnetztes mit Butternudeln und glasierte Rüebli		
Dessert			Schoggicake		
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: Meerrettich ist reich an Vitamin C und enthält natürliche Senföle, die antibakterielle Eigenschaften besitzen und unsere Abwehrkräfte unterstützen können.

** In Sizilien gibt es eine Tomatensauce die Norma genannt wird. Sie zeichnet sich durch die Einlage von fritierten Auberginen Würfel aus. mmmh,-so fein :)