

MENÜPLAN

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 43 19.10. - 23.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Tomatensuppe mit Reiseinlage oder Fruchtsmoothie mit Knabbergemüse	Kürbiscremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Peperoni-Quark-Dip	Randensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Roggendrink mit Apfel und Knabbergemüse oder Buchstabensuppe	Pastinackencremesuppe oder Saisonsalat mit knabbergemüse
Fourchette Verte	Mascarpone-Polenta mit gebratenen Pilzen und Federkohl-Chips	Spinat-Käse-Strudel mit Sellerie-Apfelsalat	Schweins-Rahmgeschnetzeltes mit Butternüdeli und glasierte Rüebli	Gemüse-Hafer-Taler mit Herbstgemüse und Randen-Meerrettich-Dip*	Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibkäse
Vegetarisches Menü			Lupinen-Rahmgeschnetzeltes mit Butternüdeli und glasierte Rüebli		
Menü ohne Schweinefleisch			Rinds-Rahmgeschnetzeltes mit Butternüdeli und glasierte Rüebli		
Dessert			Cheesecake		
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.