MENÜPLAN

OVERALL
PEPPONE CATERING

KW 49 30.11. - 04.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Mangolasse mit Knabbergemüse oder Tomatencremesuppe mit Reis	Sellerie-Traubensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Buchstaben oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Gemüsecremesuppe mit Sauerrahm oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Marronisuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Fourchette Verte	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Rüeblisalat	Pulled pork im Fladenbrot zum selber füllen mit Kabis, Zwiebeln und Cocktailsauce	Hirse-Quarktätschli mit Morgenrotsauce und buntem Wurzelgemüse aus dem Ofen	Rührei mit Parboiled Reis und gedünstetem Blattspinat	Knuspergemüse mit cremiger Polenta und Linsen-Tomatenragout
Vegetarisches Menü		Pulled Seitan im Fladenbrot zum selber füllen mit Kabis, Zwiebeln und Cocktailsauce			
Menü ohne Schweinefleisch		Pulled beef im Fladenbrot zum selber füllen mit Kabis, Zwiebeln und Cocktailsauce			
Dessert				Schoggikuchen	
Pasta-Menü	Teigwaren mit Tomatensauce oder Saisonales Pesto oder Gemüserahmsauce und geriebener Käse				
Monats-Favorite	Wienerli im Teig mit gedünsteten Erbsen				

*Nice to know:

Overall Peppone Catering | Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel | T 0041 61 693 48 78
peppone@overall.ch www.peppone-catering.ch
Postadresse: Overall Peppone Catering, Nonnweg 36, 4055 Basel

beelong.ch
Fourchette verte Ama terra
BIOCUISINE