

# Menüplan

KW 35	Montag, 26. August 2019	Dienstag, 27. August 2019	Mittwoch, 28. August 2019	Donnerstag, 29. August 2019	Freitag, 30. August 2019
Vorspeise	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Bouillon mit Backerbsen	Saisonsalat/Knabbergemüse und Süsskartoffelsuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Lauchcremesuppe mit karamellisierten Baumüssen	Saisonsalat/Knabbergemüse (mit Blütenquark) oder mexikanische Bohnensuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Rüebl- Ingwersuppe
Hauptmenü	Überbackene Gnocchis mit Brokkoli	Milchreis mit Kirschenkompott	Rinds- Hackbraten mit Rahmsauce, Radiatori- Pasta und Thymianrüebl	Serviettenknödel mit gebackenen Mettlihofkäsl und Ratatouille	Haferbratlinge mit Countrypotatoes, Coleslavsalat und Kräuterquark
Vegetarisches Menü			Lupinensteak mit Rahmsauce, Radiatori- Pasta und Thymianrüebl		
Menü ohne Schweinefleisch			Rinds- Hackbraten mit Rahmsauce, Radiatori- Pasta und Thymianrüebl		
Dessert			Schokoladencreme		

Herkunft:

- Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
- Unsere Pasta ist ausschliesslich hausgemacht
- Über die Herkunft der von uns verwendeten Lebensmittel, informieren Sie sich bitte unter [https://www.gema-basel.ch/files/F8BAV91/lieferanten\\_peppone.pdf](https://www.gema-basel.ch/files/F8BAV91/lieferanten_peppone.pdf)

Bei Liefer-Engpässen kann es sein, dass wir auch auf biologische Produkte in Umstellung zurückgreifen.

Alternativmenü:

Spaghetti mit Pilzrahmsauce und geriebenem Käse

