

# Menüplan

KW 4	Montag, 21. Januar 2019	Dienstag, 22. Januar 2019	Mittwoch, 23. Januar 2019	Donnerstag, 24. Januar 2019	Freitag, 25. Januar 2019
Vorspeise	Saisonsalat/Knabbergemüse <b>und</b> Kürbissuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Randencrème-Suppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Bouillon mit Ei	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Kohlrabi-Safransuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Kartoffel-Majoransuppe
Hauptmenü	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zwetschgen-Kompott	Orecchiette mit Kichererbsen an Tomaten-Sauce und geriebenem Käse	Gebatene Crevetten* mit Zitronen-Hirse und Coleslaw-Salat	Kartoffelplätzchen, Erbsli mit Rüebli und Pilzsauce	Roggen-Flammenkuchen mit Birnen, Kürbis und Zwiebeln
Vegetarisches Menü			Gebackener Mettlihof-Schafskäse mit Zitronen-Hirse und Coleslaw-Salat		
Menü ohne Schweinefleisch					
Dessert				Fruchtsalat mit Rahm	

Herkunft:

\* Bio-Crevetten aus Vietnam

- 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:

Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Käse

