

# Menüplan

KW 12	Montag, 16. März 2020	Dienstag, 17. März 2020	Mittwoch, 18. März 2020	Donnerstag, 19. März 2020	Freitag, 20. März 2020
Vorspeise	Selleriesuppe mit Bärlauchöl oder Saisonsalat und Knabbergemüse	Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Käsecracker	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Gelberbsen-Humus	Brokkolisuppe mit Curry-Mandeln oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sylter-Brotssuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Hauptmenü	Gefüllte Ricotta-Spinat-Pfannkuchen mit Kräuterhirse und Tomatensauce	Süsse Griessklöschen mit Beerenkompott und Vanillesauce	Hörnli-Schinken Gratin	Seitan-Pilz Ragout mit Dinkel-Blätterteig Pastetli, Trockenreis und Erbsli	Hausgemachte Fischfrikatellen mit Aprikosen- Mayonnaise, Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Randensalat
Vegetarisches Menü			Hörnli-Lupinen Gratin		Käsesticks mit Aprikosen-Mayonnaise, Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Randensalat
Menü ohne Schweinefleisch			Hörnli-Lupinen Gratin		Hausgemachte Fischfrikatellen mit Aprikosen- Mayonnaise, Kartoffelsalat, Rüeblisalat und Randensalat
Dessert	Bananen- Stracciatella Quark				

Herkunft:

- \* Herkunft wird noch bekannt gegeben.
- 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 Käse- Peterisauce

