

# Menüplan

KW 36	Montag, 2. September 2019	Dienstag, 3. September 2019	Mittwoch, 4. September 2019	Donnerstag, 5. September 2019	Freitag, 6. September 2019
Vorspeise	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Zucchini-suppe mit Sauerrahm	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Bouillon mit Buchstaben	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Wildkräutersuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse Tomatencremesuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse und Peperoni-quark oder Erbsensuppe mit Minze
Hauptmenü	Orecchiette mit gelber Tomatensauce und Grünkernklöschen und Reibkäse	Maiskolben und Frittata von Spätsommern Gemüse mit Mojo-Rojo	Fotzelschnitten mit Apfel-Pfirsichmus	Quarkkuechli mit Kartoffelsalat und Rüeblisalat	Rindfleisch Lasagne (Kinderwunsch)
Vegetarisches Menu					Linsen-Gemüse Lasagne
Menü ohne Schweinefleisch					
Dessert				Orangencreme mit Buttercumble	

**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:**

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse

