



# Menüplan

| KW 12                      | Montag, 20. März 2023                        | Dienstag, 21. März 2023  | Mittwoch, 22. März 2023   | Donnerstag, 23. März 2023  | Freitag, 24. März 2023   | Infos zum Menü  |
|----------------------------|--|--|---|--|--|---|
| Vorspeise                  | Mangolassi mit Knabbergemüse oder Miso-suppe | Kartoffel-Liebstöckelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse        | Erbisencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse                      | Bouillon mit Eierstich oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Curryquark | Tomatencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse               | *Die sogenannte "türkische Pizza" wird nach belieben belegt, dann eingerollt und von Hand gegessen. |
| Menü 1<br>Fourchette Verte | Gebratener Reis mit Gemüse und Rührei        | Süsse Haferflocken-Bananen-Pancakes mit karamelisiertem Apfelkompott | Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Nudeln und glasierten Rüeblen | Hirse-Quarktaler mit Bohnen-Gemüseragout                                 | Lahmacun mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Zwiebeln und Joghurtsauce  |   |
| Alternativmenü             | Gnocchi mit Dörrotomatenpesto und Reibkäse   |  |   |  |  |   |
| Vegetarisches Menü         |  |  | Seitangeschnitztes an Pilzrahmsauce mit Nudeln und glasierten Rüeblen     |  | Vegetarischer Lahmacun mit Eisbergsalat, Zwiebeln und Joghurtsauce |   |
| Menü ohne Schweinefleisch  |  |  | Rindgeschnitztes an Pilzrahmsauce mit Nudeln und glasierten Rüeblen       |  | Lahmacun mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Zwiebeln und Joghurtsauce  |   |
| Dessert                    | Rüeblitorte                                  |  |   |  |  |   |
| Extra Gemüse               | Täglich frisches Gemüse vom Bauer            |  |   |  |  | Gedacht für Kinder bis 5 Jahren. Das Gemüse wird ohne Salz und Gewürze im Wasser oder Dampf gegart. |
| Extra Proteinlieferanten   | Tofuwürfel                                   | Rindspolpette  | Linsenragout  | Spiegelei  | Lupinengeschnitztes  | Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten   |
| Z'vieri                    | Butterbrezel                                 | Knäckebrötli mit Kräuterfrischkäse                                   | Pain au Chocolat  | Fruchtsalat  | Marmorcake   |   |

**Herkunft:**

- Unsere Pasta ist (fast) 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.

[ge.m.a. Peppone Catering](mailto:peppone@gema-basel.ch) | [Markgräferstrasse 14](https://www.gema-basel.ch) | 4057 Basel | [Tel. +41 61 693 48 78](tel:+41616934878) | [peppone@gema-basel.ch](mailto:peppone@gema-basel.ch) | [www.gema-basel.ch](https://www.gema-basel.ch)

