



Menüplan

| KW 38 | Montag, 19. September 2022 | Dienstag, 20. September 2022 | Mittwoch, 21. September 2022 | Donnerstag, 22. September 2022 | Freitag, 23. September 2022 | Infos zum Menü |
|----------------------------|---|--|--|--|--|---|
| Vorspeise | Pfirsichsaft mit Knabbergemüse und Humus oder Blumenkohlsuppe | Gersten-Gemüsesuppe mit oder Saisonsalat mit Knabbergemüse | Rüebli- oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Linsendip | Blumenkohlsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse | Randensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse | <p>*Gewusst? Der beste und auch teuerste Safran der Welt kommt aus dem Wallis und wird auf einem Feld von nur ca. einer Hektare angebaut.</p> |
| Menü 1 Fourchette Verte | Tortelini gefüllt mit Ricotta-Spinat mit Tomatensauce | *Safran-Risotto mit Ofengemüse und Kräuterdip | Gebratene Hirse mit Kürbis-Kicherebsen-Tajine | Hamburger im Dinkelbun mit Ketchup, Senf und Rüebli- oder Saisonsalat | Spaghetti Carbonara mit Helveticus-Käse | |
| Alternativmenü | Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse | | | | | |
| Vegetarisches Menü | | | | Vegiburger im Dinkelbun mit Ketchup, Senf und Rüebli- oder Saisonsalat | Spaghetti mit Vegi-Carbonara mit Helveticus-Käse | |
| Menü ohne Schweinefleisch | | | | Hamburger im Dinkelbun mit Ketchup, Senf und Rüebli- oder Saisonsalat | Spaghetti Vegi-Carbonara mit Helveticus-Käse | |
| Dessert | Vanillecreme | | | | | |
| 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 | Gemüsequark | Chipolata | Linsen | Lupinen Geschnetzeltes | Bratkäse | Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten |
| Z' vieri | Brot und Branchli | Cornflakes und Milch | Obst | Butter-Silserli | Fruchtsalat | |

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

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

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

