

Menüplan mit der "Basler Genusswoche-Feld zu Tisch"

KW 39	Montag, 21. September 2020	Dienstag, 22. September 2020	Mittwoch, 23. September 2020	Donnerstag, 24. September 2020	Freitag, 25. September 2020
Vorspeise	Beerensmoothie mit Knabbergemüse oder Kartoffelsuppe	Randencremesuppe mit Hanföl oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Gemüsecrèmesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Peperoni-Humus	Buchstabensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Lauchcrèmesuppe mit Senfsaat oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Hauptmenü	Gemüse-Lasagne	Rindsragout mit Kartoffelstock und Dörrbohnen	Safran-Risotto mit gratiniertem Tomaten-Fenchel	Kadai Paneer (indisches Curry mit gebratenem Käse- nicht scharf) mit konfierten Zwiebeln, Dinkel-Nanbrot und Jogurt	Tortelloni mit Tomatensauce und geriebenem Bergkäse (Kinderwunsch)
Vegetarisches Menü		Seitanragout mit Kartoffelstock und Dörrbohnen			
Menü ohne Schweinefleisch		Rindsragout mit Kartoffelstock und Dörrbohnen			
Dessert					Süsmost-Crème

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

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

Alternativmenü:

Casareccia mit Peperonata und geriebener Bergkäse

