



Menüplan

KW 26	Montag, 27. Juni 2022	Dienstag, 28. Juni 2022	Mittwoch, 29. Juni 2022	Donnerstag, 30. Juni 2022	Freitag, 1. Juli 2022	Infos zum Menü
Vorspeise	Bouillon mit Backerbsen oder Beerensmoothie mit Knabbergemüse	Orangen-Lauchcremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Mais-Gemüsesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kalte Tomatensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Mediterrane Gemüsesuppe mit Basilikum-Croutons oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>*Piccata ist ein italienisches Gericht, welches klassisch aus Kalb hergestellt wird. Für unsere vegetarische Variante nehmen wir Zucchini-Scheiben, welche in einer Panade (bestehend aus Eiern, Mehl und geriebenem Käse) gewendet und dann goldbraun gebacken werden.</p>
Menü 1 Fourchette Verte	Zucchini-Piccata* mit Spaghetti und Tomatensauce	Überbackene Gerstennocken mit Peperonata und Erbsli	Fleischkäse mit Senf, Kartoffelsalat und Rüeblisalat	Wurstweggen mit Dinkel-Blätterteig und Gurken & Randensalat	Pizza Margherita	
Alternativmenü	Spaghetti mit Basilikumöl und Parmesan					
Vegetarisches Menü			Gebratene Lupinenfilets mit Senf, Kartoffelsalat und Rüeblisalat	Gemüse-Quarkweggen mit Dinkel-Blätterteig und Gurken & Randensalat		
Menü ohne Schweinefleisch			Rindfleischkäse mit Senf, Kartoffelsalat und Rüeblisalat	Wurstweggen mit Dinkel-Blätterteig und Gurken & Randensalat		
Dessert			Stracciatellacreme			
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferanten	Linsentaler	Spiegelei	Quarkini	Wienerli	Hacktätschli	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
Z'vieri	Fruchtquark	Zwieback-Apfelaufbau	Birchermüesli	Zitronencake	Obstplatte	

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.

