

Menüplan

KW 41	Montag, 11. Oktober 2021	Dienstag, 12. Oktober 2021	Mittwoch, 13. Oktober 2021	Donnerstag, 14. Oktober 2021	Freitag, 15. Oktober 2021
Vorspeise	Reissuppe mit Zitronengras oder Apfelsaft aus dem Graubünden, mit Knabbergemüse	Emmentaler Käsesuppe mit Schnittlauch oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Klare Hirsesuppe mit Gemüse, oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sellerie-Zitonencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kürbissuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Hauptmenü	Wienerli im Teig mit Kartoffelsalat und Orangen- Fenchelsalat	Gersten-Tomaten Auflauf mit Röstzwiebeln und Blumenkohl	Kürbis-Süsskartoffel-Gnocchi mit Brunnenkresse-Rahmsauce und Ofen-Rotkabis	Hörnli und Ghackt´ s mit Apfelmus und Sbrinz	"Pad Thai", gebratene Reismudeln mit Gemüse und Ei
Vegetarisches Menü	Vegi-Wienerli im Teig mit Kartoffelsalat und Orangen- Fenchelsalat			Hörnli und Linsen-Ghackt´ s mit Apfelmus und Sbrinz	
Menü ohne Schweinefleisch	Vegi-Wienerli im Teig mit Kartoffelsalat und Orangen- Fenchelsalat			Hörnli und Ghackt´ s mit Apfelmus und Sbrinz	
Dessert			Erdbeermouse mit Schokoladensauce		

Herkunft:

- * Herkunft wird noch bekannt gegeben.
 - 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.

www.gema-basel.ch | peppone@gema-basel.ch | [+41 61 693 48 78](tel:+41616934878) | www.gema-basel.ch

Alternativmenü:

Pasta mit Tomatensauce und geriebener Käse

