

# Menüplan

KW 21	Montag, 20. Mai 2019	Dienstag, 21. Mai 2019	Mittwoch, 22. Mai 2019	Donnerstag, 23. Mai 2019	Freitag, 24. Mai 2019
<b>Vorspeise</b>	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Bouillon mit Gemüsewürfeli	Saisonsalat/Knabbergemüse (Kräuter-Quark-Dip) oder Gemüsecrèmesuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Grüne Erbsensuppe mit Randen-Popcorn	Saisonsalat/Knabbergemüse (Kräuter-Quark-Dip) oder Blumenkohlcrèmesuppe	Saisonsalat/Knabbergemüse oder Linsensuppe mit Apfelchutney
<b>Hauptmenü</b>	Frühlingrollen mit gebratenem Reis, asiatischem Gemüse und sweet and sour Sauce	Tagliatelle mit Spargelragout und geriebenem Bündner Bergkäse	Pizzaschnecken mit Roggenteig, Rüebl- und Randensalat	Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Dip-Sauce, gebratene Zucchini	Wienerli im Dinkel-Blätterteig, Gurken- und Maissalat
<b>Vegetarisches Menü</b>					Vegiwürstli im Dinkel-Blätterteig, Gurken- und Maissalat
<b>Menü ohne Schweinefleisch</b>					Vegiwürstli im Dinkel-Blätterteig, Gurken- und Maissalat
<b>Dessert</b>	Weisser Schokoladencake				

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](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:

Spaghetti mit frischer Basilikum-Pesto geriebenem Käse

