

Menüplan

KW 3	Montag, 18. Januar 2021	Dienstag, 19. Januar 2021	Mittwoch, 20. Januar 2021	Donnerstag, 21. Januar 2021	Freitag, 22. Januar 2021
Vorspeise	Süsskartoffelsuppe oder Bananenshake/Knabbergemüse	Misosuppe oder Saisonsalat/Knabbergemüse	Spinatsuppe oder Saisonsalat/Knabbergemüse	Pastinakencremesuppe oder Saisonsalat/Knabbergemüse mit Linsenhumus	Bouillon mit Buchstaben oder Saisonsalat/Knabbergemüse
Hauptmenü	Gratinierter Rosenkohl mit Scarmorza , Zitrone und Tessiner Polenta	Okonomiaki (japanischer Gemüse-Pancake)dazu süsse Soyasauce, Mayonnaise und Jasminreis	Ravioli Variation mit Tomatensauce und geriebenem Bergkäse	Chili sin Carne mit Bulgur und Jogurt	Ofenfleischkäse mit Röstikroketten, Senf und Rahm-Wirsing
Vegetarisches Menü					Vegetarischer Hackbraten mit Röstikroketten, Senf und Rahmwirsing
Menü ohne Schweinefleisch					Vegetarischer Hackbraten mit Röstikroketten, Senf und Rahmwirsing
Dessert				Gebrannte Kokoscreme mit Ananassalat	

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.

Alternativmenü:

Pasta mit Tomatensauce geriebenem Käse

