


Menüplan

KW 20	Montag, 16. Mai 2022	Dienstag, 17. Mai 2022	Mittwoch, 18. Mai 2022	Donnerstag, 19. Mai 2022	Freitag, 20. Mai 2022	Infos zum Menü
Vorspeise	Multivitaminsaft mit Knabbergemüse und Lauchcremesuppe	Florentiner Spinatsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Quinoasuppe mit Thymian oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Spargelsuppe mit Holunderblüten oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>* Beim englischen Shepards Pie wird Hackfleisch mit Kartoffelstock in eine Form eingeschichtet und mit Ei und Käse überbacken. Original würde Lammfleisch verwendet. Wir nehmen jedoch Angus-Rindfleisch vom Demeter Hof in Holderbank</p>
Menü 1 Fourchette Verte	 Rösti mit Spiegelei und Ofenkabis	Spaghetti mit Rucola- Tomatenpesto (nicht scharf) und geriebener Bergkäse	Argentinische Empanadas mit Rindfleisch und Bohnen-Spargelsalat	*Shepards Pie mit Erbsli & Rüeblli	Kräuter-Maisbrot zum selber brechen mit Gemüse-Tofuspiessli und Tzatziki	
Alternativmenü	Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Bergkäse					
Vegetarisches Menü			Argentinische Gemüse- Empanadas und Bohnen-Spargelsalat	*Vegetarischer Shepards Pie mit Erbsli & Rüeblli		
Menü ohne Schweinefleisch			Argentinische Empanadas mit Rindfleisch und Bohnen-Spargelsalat	*Shepards Pie mit Erbsli & Rüeblli		
Dessert		Erdbeer & Minzenmousse				
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferanten	Schinkenwürfeli	Gemüsequark	Mediterrane Reisbällchen	Gebratene Kichererbsen	Vegi Wienerli	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
Z'vieri	Cookies und Apfel	Butterbretzeli	Erdbeertörtli	Eclair mit Vanillecreme	Fruchtsalat	

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.

