



# Menüplan

KW 21	Montag, 22. Mai 2023	Dienstag, 23. Mai 2023	Mittwoch, 24. Mai 2023	Donnerstag, 25. Mai 2023	Freitag, 26. Mai 2023	Infos zum Menü
Vorspeise	Gurkenkaltschale mit Knabbergemüse oder Buchstabensuppe	Rüeblicremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Gemüsecremesuppe <b>UND</b> Saisonsalat mit Knabbergemüse	Zitronensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Tzatziki	Minze-Tomatensuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>*Moussaka ist ein Auflauf bestehend aus den Grundzutaten: Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Tomate.</p>
Menü 1 Fourchette Verte	Risotto mit Rhabarberchips und Ratatouille	Tofu-Gemüsespiess mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark	Griessbrei mit frischen Erdbeeren und Vanillesauce	Griechische Moussaka mit Rindfleisch	Pide aus Roggenmehl mit Spinat, Feta und Ei mit Rüebliisalat	
Alternativmenü	Pasta mit Dörrtomatensauce und Parmesan					
Vegetarisches Menü				Griechische Moussaka mit Seitan		
Menü ohne Schweinefleisch				Griechische Moussaka mit Rindfleisch		
Dessert					Holunder-Schoggischnitte	
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferanten	Wursträdli	Spiegelei	Gebratene Kichererbsen	Bohnen-Tomatensragout	Quarkini	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
Z vieri	Beerenmuffin	Obst	Schinkensandwich	Apfel und Petit-Beurre	Rhabarber-Wähe	

**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](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.

