

# Menüplan

KW 5	Montag, 31. Januar 2022	Dienstag, 1. Februar 2022	Mittwoch, 2. Februar 2022	Donnerstag, 3. Februar 2022	Freitag, 4. Februar 2022	Infos zum Menü
Vorspeise	Blutorangensaft mit Knabbergemüse und Quarkdip oder Bouillon mit Buchstaben	Kürbissuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Maiscremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomatencremesuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Haferflockensuppe mit Liebestöckel und Sauerrahm oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	<p>Injera ist ein Pfannkuchen der mit Hefe und Hirsemehl gemacht wird. Die Injera kann man mit dem Linseneintopf und den anderen Speisen füllen</p>
Menü 1 Fourchette Verte	 Schweinsragout mit Nudeln und glasierten Rüeblli	Rösti mit Spiegelei und Rahmspinat	Eritreische *Injera mit Linsen-Eintopf, Tomaten-Chutney und Jogurt	Gemüse-Roggenschnitte mit gratiniertem Blumenkohl	Lasagne mit Rindsbolognese	
Alternativmenü	Brokkoli-Spätzli mit Käsesauce und Röstzwiebeln					
Vegetarisches Menu	Marroni-Braten mit Jus, Nudeln und glasierten Rüeblli				Lasagne mit Gemüsebolognese	
Menü ohne Schweinefleisch	Rindsragout mit Nudeln und glasierten Rüeblli				Lasagne mit Rindsbolognese	
Dessert					Schoggicake	
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					Gedacht für Kinder bis 5 Jahren . Das Gemüse wird ohne Salz und Gewürze im Wasser oder Dampf gegart.
Extra Proteinlieferanten	Kleine Pfannkuchen	Toskana-Bällchen	Cevapcici	Tofuschnitzel	Weisse Bohnen in Tomatensauce	Für die Proteinergänzung bei gewissen Gerichten
Z'vieri	Plumcake	Erdbeerroulade	Bündner Plättli mit Brot	Berliner	Humus mit Dip-Gemüse	

**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.

