



Menüplan

KW 32	Montag, 8. August 2022	Dienstag, 9. August 2022	Mittwoch, 10. August 2022	Donnerstag, 11. August 2022	Freitag, 12. August 2022	Infos zum Menü
Vorspeise	Wassermelonen Smoothie mit Knabbergemüse oder Zitronengrassuppe	Spanische Gemüsesuppe geröstetem Knoblauch (nicht scharf) oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Tomatencremesuppe mit Orangenöl oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Klare Hirse-Gemüsesuppe ode Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Grünkernklöschchen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Artischocken-Humus	<p>Die Aprikose, im bairisch-österreichischen Sprachraum Marille, in Rheinessen auch Malete, gehört wie die Sibirische Aprikose und die Japanische Aprikose zur Sektion Armeniaca in der Untergattung Prunus der Gattung Prunus innerhalb der Familie der Rosengewächse.</p>
Menü 1 Fourchette Verte	Kichererbsen- Gemüse-Dal mit Parfümreis und gebackener Banane	Hackbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und grüne Bohnen	Lamacun mit Roggenmehl, Eisbergsalat und Joghurtsauce	Gebratener Flammenkäse mit Taboulesalat und süss-saurem Peperoni-Relish	Basler Quarkküechli mit hausgemachten Süsskartoffel-Frites, Sommergemüse und Sauerrahm-Senf dip	
Alternativmenü	Gnocchi mit Tomatensauce und geriebenem Bergkäse					
Vegetarisches Menü		Vegetarischer Hackbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und grüne Bohnen	Vegetarischer Lamacun mit Roggenmehl, Eisbergsalat und Joghurtsauce			
Menü ohne Schweinefleisch		Hackbraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und grüne Bohnen	Lamacun mit Roggenmehl, Eisbergsalat und Joghurtsauce			
Dessert				Aprikosenquark		
Extra Gemüse	Täglich frisches Gemüse vom Bauer					
Extra Proteinlieferanten	Schinkenwürfeli	Gemüsequark	Mediterrane Reisbällchen	Fleischkäse	Vegi Wienerli	Gedacht für Kinder bis 5 Jahren. Das Gemüse wird ohne Salz und Gewürze im Wasser oder Dampf gegart.
Z'vieri	Cookies und Apfel	Butterbretzeli	Beerentörtli	Eclair mit Vanillecreme	Fruchtsalat	Für die Proteinerergänzung bei gewissen Gerichten

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.

[ge.m.a. Peppone Catering](http://www.gema-basel.ch) | [Markgräflerstrasse 14](http://www.gema-basel.ch) | [4057 Basel](http://www.gema-basel.ch) | [Tel. +41 61 693 48 78](http://www.gema-basel.ch) | peppone@gema-basel.ch | www.gema-basel.ch

