

# Menüplan

KW 5	Montag, 1. Februar 2021	Dienstag, 2. Februar 2021	Mittwoch, 3. Februar 2021	Donnerstag, 4. Februar 2021	Freitag, 5. Februar 2021
Vorspeise	Paprikacremesuppe mit Sauerrahm oder Früchtesmoothie	Bouillon mit Gemüsewürfeli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Erbensuppe mit Minze oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Randensuppe mit Merrettich-Blätterteiggebäck oder Saisonsalat mit Knabbergemüse/Sprossenquark
Hauptmenü	Äiplermagronen mit Apfelmus	Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und Tartare-Sauce	Sellerieschnitzel mit Tomatensauce und warmem Quinoasalat	Croque Madame (vegetarischer Croque Monsieur mit Birne) und Randensalat	Buttz (mongolische Teigtaschen gefüllt mit Hülsenfrüchten und Gemüse), Currysauce und Reis
Vegetarisches Menü		Gemüsestäbli mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und Tartare-Sauce			
Menü ohne Schweinefleisch		Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Rahmspinat und Tartare-Sauce			
Dessert		Himbeerträumli mit Macademia-Bisquit			

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](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 Käsesauce

