

Menüplan

KW 23	Montag, 7. Juni 2021	Dienstag, 8. Juni 2021	Mittwoch, 9. Juni 2021	Donnerstag, 10. Juni 2021	Freitag, 11. Juni 2021
Vorspeise	Minzen-Radislisuppe mit Knoblauch-Croutons oder Beerensmoothie mit Knabbergemüse	Wassermelonen-Gazpacho mit Stangensellerie oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Fideli oder Saisonsalat mit Knabbergemüse und Gemüsequark	Linsensuppe mit hausgemachtem Joghurt oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sommer-Kabissuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse
Hauptmenü	Riz-Casimir mit Lupinengeschnetzeltem und frischen Früchten	Tofu frittiert im Tempurateig, mit Sweet`n Soursauce grilliertem Quinoa-Gemüseasalat	Rindsragout mit Kartoffelstock und Erbsli und Rüeblli	Vegetarische Moussaka	Spaghetti mit Kräuter, Olivenöl, Orange, Zitrone, Sbrinz und Sonnenblumenkernen
Vegetarisches Menü			Seitanragout mit Kartoffelstock und Erbsli und Rüeblli		
Menü ohne Schweinefleisch			Rindsragout mit Kartoffelstock und Erbsli und Rüeblli		
Dessert		Erdbeer-Quarktorte			

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

Bei Liefer-Engpässen kann es sein, dass wir auch auf biologische Produkte in Umstellung zurückgreifen.

Alternativmenü:

Pasta mit Käsesauce und geriebener Käse

