

Menüplan

KW 6	Montag, 8. Februar 2021	Dienstag, 9. Februar 2021	Mittwoch, 10. Februar 2021	Donnerstag, 11. Februar 2021	Freitag, 12. Februar 2021
Vorspeise	Quitten-Milchshake oder Gemischter Salat mit Knappergemüse/ Dörrtomatenquark	Klare Lauchsuppe mit Grünkernpralinen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Kabis-Kümmelsuppe oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Bouillon mit Backerbsen oder Saisonsalat mit Knabbergemüse	Schwarzwurzel-Vanillesuppe mit Mandelmilch oder Saisonsalat
Hauptmenü	Hörnli-Schinkengratin mit Hausgemachtem Weiderind-Schinken	Wirsingpäckli auf Orangenthymiansauce und Ofenfenchel-Risotto	Spaghetti Bolognese mit Musenkuss (Bündner Parmesan)	Bratkaroffeln mit Februargemüse-Platte und pinker Kräuterquark	Hirschen-Blechschnitte mit Pistazienkruste und Randen-Winterpilzragout
Vegetarisches Menü	Hörnli-Schinkengratin mit geräuchtem Tofu		Spaghetti Vegi-Bolognese mit Musenkuss (Bündner Parmesan)		
Menü ohne Schweinefleisch	Hörnli-Schinkengratin mit Hausgemachtem Weiderind-Schinken		Spaghetti Bolognese mit Musenkuss (Bündner Parmesan)		
Dessert	Waldbeeren-Baiser (Meringues mit Beeren und Vanillecreme)				

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 Tomatensauce und geriebenem Käse

