

MENÜPLAN Duubeschlag

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Kartoffelcremesuppe mit Peterli	Saisonsalat mit Knabbergemüse			
Fourchette Verte	Schweins-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*		Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Jugendhaus

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse			
Fourchette Verte	Schweins- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*		Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Kirche

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse			
Fourchette Verte	Schweins- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*		Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Marbach

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Gemüsecremesuppe mit Basilikum			
Fourchette Verte	Schweins- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*		Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Rebgarten

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse			
Fourchette Verte	Schweins- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*		Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Sägestrasse

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse	Sellerie-Holundercremesuppe		
Fourchette Verte	Schweins-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*	Geschmortes Bohnenragout mit spanischem Kartoffelstock und Brokkoli	Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Tageskindergarten

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse		
Fourchette Verte	Schweins-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*	Geschmorrtes Bohnenragout mit spanischem Kartoffelstock und Brokkoli	Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Thomasgarten

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Gemüsecremesuppe mit Basilikum	Saisonsalat mit Knabbergemüse		
Fourchette Verte	Schweins- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*	Teigwaren mit Tomatensauce und geriebener Käse	Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds- Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.

MENÜPLAN Wehrlin

OVERALL PEPPONE CATERING

KW 20 11. Mai - 15. Mai	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Orangensaft mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse	Saisonsalat mit Knabbergemüse		
Fourchette Verte	Schweins-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli	Hörnli-Gemüsegratin mit Sugo von frischen Tomaten*	Geschmorrtes Bohnenragout mit spanischem Kartoffelstock und Brokkoli	Auffahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	Seitan-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Menü ohne Schweinefleisch	Rinds-Rahmgeschnetzeltes mit Reis und Erbsli&Rüebli				
Dessert					

*Nice to know: Wir haben letztes Jahr mehrere Hundert Kilogramm Tomaten eingekocht, welche wir euch bereits über den Winter verteilt angeboten haben. Nun bald fangen wir diesen Kreislauf wieder von vorne an, sobald die Tomaten geerntet werden können :-)

Zu all unseren Menüs gibt es täglich ein frisches Brötli dazu serviert.