

Frühlings-Wochenplan³

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG
Schnitzel mit
Spargel-
Morchel-Sauce



DIENSTAG
Eglifilets mit
Bärlauch-
Mayonnaise



MITTWOCH
Risotto mit Spargel-
Morchel-Ragout*



DONNERSTAG
Spargel-Tomaten-
Pizze



FREITAG
Zander mit Sbrinz-
Petersilien-Kruste



**RHABARBER-TIPP
DER WOCHE**
Crêpes-Nudeln
auf Rhabarber-
Kompott**

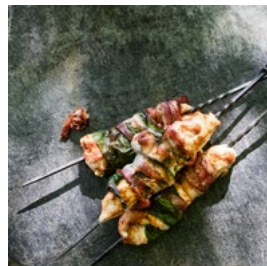
ABENDESSEN



MONTAG
Frischkäse-
Tartelettes



DIENSTAG
Kräuter-Frischkäse-
Ravioli mit wildem
Spargel



MITTWOCH
Pouletspiessli mit
Bärlauch-Speck



DONNERSTAG
Quark-Knöpflli mit
Käse und Apfelmus



FREITAG
Spinat-Focaccia



**GETRÄNKE-TIPP
DER WOCHE**
Gazzosa

TIPPS:

- * Braucht man nicht die ganze Weinflasche, kann man den Rest in eine Eiszüßelform giessen und einfrieren. Die gefrorenen Weinwürfel kann man wunderbar zum Kochen gebrauchen.
- ** Die Erntezeit von Rhabarber in der Schweiz dauert – je nach Frühlingswärme – von März bis Ende Juni. Gemäss Bauernregel soll der Rhabarber nur bis zum Johannitag (24. Juni) gegessen werden. Mit zunehmender Reife steigt der Oxalgehalt, ausserdem gibt der frühe Erntestopp der Pflanze genügend Zeit zur Regeneration.



**Abonnieren Sie
unseren Wochenplan
als Newsletter**

www.lemenu.ch/wochenplan