

# Herbst-Wochenplan <sup>②</sup>

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.  
**le menu**

MITTAGESSEN



**MONTAG**  
Eierschwämmchen-  
Pizzette



**DIENSTAG**  
Offene Piadina



**MITTWOCH**  
Ofenpilze auf  
Kürbis-Stampf



**DONNERSTAG**  
Gefüllte  
Teigtaschen\*



**FREITAG**  
Kräuter-Spaghetti  
mit Brie



**BACK-TIPP  
DER WOCHE**  
Zwetschgenwähe

ABENDESSEN



**MONTAG**  
Hamburger-Spiessli



**DIENSTAG**  
Kürbis-Röstini\*\*  
mit Räucherfisch  
und Quitten-Coulis



**MITTWOCH**  
Kastanien-Risotto  
mit Kräutern und  
Pilzen



**DONNERSTAG**  
Kürbis-Süssmost-  
Suppe



**FREITAG**  
Trauben-Risotto  
mit Marroni-  
Bällchen



**QUITTEN-TIPP  
DER WOCHE**  
Quitten-Panna  
cotta\*\*\*

## TIPPS:

- \* Kürbiskerne gründlich waschen, abtrocknen und auf einem Blech verteilen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten rösten. Die Kerne nach 10 Minuten wenden. Ideal geeignet als Garnitur.
- \*\* Zu viel Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und in ein geeignetes Tiefkühlgefäss geben und gut verschlossen tiefkühlen.
- \*\*\* Um die Quitten einfacher zu entkernen die Früchte vor dem Kochen schälen und erst danach das Kerngehäuse herausschneiden.



**Abonnieren Sie  
unsern Wochenplan  
als Newsletter**

[www.lemenu.ch/wochenplan](http://www.lemenu.ch/wochenplan)