

Winter-Wochenplan²

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG
Saucisson-Reis



DIENSTAG
Whisky-Forellenröllchen* auf Gemüse-Knöpfli



MITTWOCH
Ofenkürbis mit Spiegeleiern**



DONNERSTAG
Rindstätschli mit Randen-Tzatziki



FREITAG
Wirz-Baumnuß-Pizza



SCHNEE-TIPP DER WOCHE
Winter-Soft-Ice

ABENDESSEN



MONTAG
Gemüsesalat mit Käse-Pita-Streifen



DIENSTAG
Ricotta-Tätschli mit Apfel-Hut



MITTWOCH
Überbackene Speck-Kartoffeln auf Rahm-Sauerkraut



DONNERSTAG
Erbsli-Ricotta-Ravioli auf Gemüse-ragout



FREITAG
Coq au Most



GETRÄNKE-TIPP DER WOCHE
Heisse Gewürz-Schoggi

TIPPS:

- * Am besten Frischfisch-Filets erst am Zubereitungstag oder höchstens einen Tag vorher kaufen. Wichtig ist, dass die Kühlkette nie unterbrochen wird.
- ** Immer dann, wenn Petersilie mitgekocht werden soll, wird vorzugsweise die glattblättrige gewählt. Ihr Aroma ist viel kräftiger und sie verträgt die Hitze. Die krause Petersilie hingegen verträgt die Hitze nicht und eignet sich daher eher für die kalte Küche.



Abonnieren Sie unseren Wochenplan als Newsletter

www.lemenu.ch/wochenplan