

Frühlings-Wochenplan⁶

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG

Eglsfilets an Schnittlauch-Kapernäpfel-Sauce



DIENSTAG

Kräuter-Frischkäse-Ravioli mit wildem Spargel*



MITTWOCH

Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf



DONNERSTAG

Absinth-Rüebli-Suppe



FREITAG

Barba-di-frate-Quiches mit Salat**



GETRÄNKE-TIPP DER WOCHE

Pink-Grapefruit-Margaritas

ABENDESSEN



MONTAG

Vegi-Familien-Pizza



DIENSTAG

Hack-Hotdogs



MITTWOCH

Polenta mit Kalbsleber



DONNERSTAG

Gebratene Pouletfilets mit Pfeffer-Sabayon



FREITAG

Cipollata-Spiessli auf Kartoffel-Sellerie-Stampf



DESSERT-TIPP DER WOCHE

Rhabarber-Curd

TIPPS:

- * Doppelte Menge Ravioli zubereiten und lose auf einem Blech anfrieren, dann luftdicht verpacken.
- ** Statt Barba di frate Spinat verwenden.



Abonnieren Sie unseren Wochenplan als Newsletter

www.lemenu.ch/wochenplan