

# Herbst-Wochenplan <sup>5</sup>

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

MITTAGESSEN



**MONTAG**  
Süss-saures Poulet-Geschnetzeltes



**DIENSTAG**  
Gebackener Zander mit Orangen-Granatapfel-Salsa



**MITTWOCH**  
Hüttenkäse-Taler



**DONNERSTAG**  
Fenchel-Tarte-Tatin mit Anis



**FREITAG**  
Planted Chicken mit Ebly



**SUPPEN-TIPP DER WOCHE**  
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Schüblig

ABENDESSEN



**MONTAG**  
Spaghetti-Nester mit Ei\*



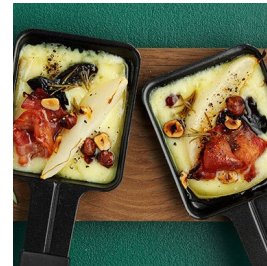
**DIENSTAG**  
Köttbullar mit Kartoffelstock



**MITTWOCH**  
Geräucherte Ente auf Gurken-Gerstensalat



**DONNERSTAG**  
Wild-Gulasch-Suppe mit Marroni und Lauch



**FREITAG**  
Raclette mit Honig-Speck-Früchten\*\*



**BACK-TIPP DER WOCHE**  
Pflaumen-Schiffchen

**TIPPS:**

- \* Die Spaghetti-Mischung schmeckt auch frisch aus der Pfanne (ohne Spinat und den zusätzlichen 4 Eiern) prima.
- \*\* Durch das Braten der Frucht-Speck-Mischung im Ofen entstehen besonders viele Röstaromen.  
Wer den Ofen nicht extra aufheizen möchte, kann die Frucht-Speck-Mischung direkt auf dem Käse im Raclette-Ofen braten.



**Abonnieren Sie unseren Wochenplan als Newsletter**

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