

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

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

MITTAGESSEN



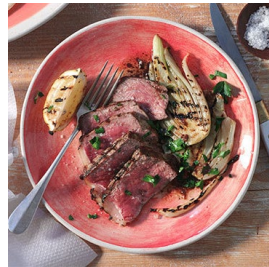
**MONTAG**  
Forellen-  
Bouillabaisse



**DIENSTAG**  
Babylattich-  
Aprikosen-Platte mit  
selbst gemachtem  
Grill-Käse\*



**MITTWOCH**  
Blech-Pasta



**DONNERSTAG**  
Sommer-Tagliata



**FREITAG**  
Bohnen-Käse-Tarte



**GETRÄNKE-TIPP  
DER WOCHE**  
Michelada

ABENDESSEN



**MONTAG**  
Auberginen-  
Hackfleisch-Focacce



**DIENSTAG**  
Bierwurst mit  
Rettichsalat



**MITTWOCH**  
Rindsspiesschen  
mit Knuspererbsen



**DONNERSTAG**  
Gebratener Reis mit  
Poulet



**FREITAG**  
Couscous-Salat mit  
Lammnierstück



**GRILL-TIPP  
DER WOCHE**  
Ganzes Poulet\*\*

## TIPPS:

- \* Selbst gemachten Grillkäse durch gekauften ersetzen. Oder anstelle des Grillkäses ½ in Scheiben geschnittenen, geräucherten Bio-Mozzarella verwenden.
- \*\* Für die Garprobe an der dicksten Stelle beim Schenkel mit der Fleischgabel einstechen. Ist der austretende Saft klar, ist das Poulet fertig. Ist der Fleischsaft noch blutig, die Grillierzeit etwas verlängern.



**Abonnieren Sie  
unseren Wochenplan  
als Newsletter**

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