

# Sommer-Wochenplan<sup>6</sup>

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

MITTAGESSEN



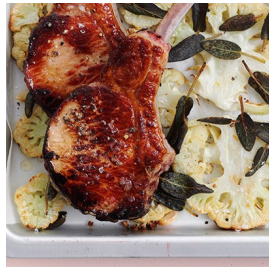
**MONTAG**

**Vitello tonnato al  
forno\***



**DIENSTAG**

**Feigen-Feta-Salat**



**MITTWOCH**

**Blumenkohl zu  
grilliertem Kotelett**



**DONNERSTAG**

**Wurstsalat mit  
Rettich und Gurken**



**FREITAG**

**Eisgekühlte  
Zucchini-Basilikum-  
Suppe**



**GLACE-TIPP  
DER WOCHE**

**Basilikum-  
Glace mit gegrillten  
Pfirsichen**

ABENDESSEN



**MONTAG**

**Spaghetti mit Fave  
und Brennesseln**



**DIENSTAG**

**Herz-Spiesschen  
mit Chili-Öl**



**MITTWOCH**

**Pfefferminz-  
Zucchini-Couscous**



**DONNERSTAG**

**Kotelett-Braten mit  
Aceto-Kirschen**



**FREITAG**

**Auberginencurry**



**BACK-TIPP  
DER WOCHE**

**Cassis-Quarktorte**

**TIPPS:**

\* Klassisch wird Vitello tonnato im Sud gegart. Durch das Anbraten bekommt das Fleisch feine Röstaromen und dadurch noch ein wenig mehr Geschmack.



**Abonnieren Sie  
unsern Wochenplan  
als Newsletter**

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