

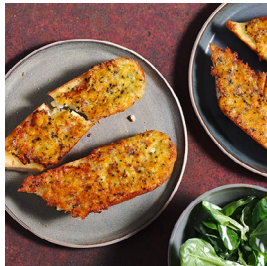
Winter-Wochenplan ⁴

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG
Gefüllte Hackplätzli
mit Nusskruste



DIENSTAG
Käseschnitte mit
Schabziger



MITTWOCH
Miso-Suppe mit
Lachs und Soba-
Nudeln



DONNERSTAG
Kartoffeltarte mit
Belper Knolle



FREITAG
Bündner
Gerstensuppe



**GETRÄNKE-TIPP
DER WOCHE**
Heisse Eiskönigin

ABENDESSEN



MONTAG
Zuckerhut-
Canneloni



DIENSTAG
Pilaw-Reis mit
Kalbfleisch, Gemüse
und Haselnüssen



MITTWOCH
Safran-Poulet-
Eintopf mit Linsen



DONNERSTAG
Gebratene
Hauswürstchen*



FREITAG
Schweinsroulade
im Blätterteig



**BACK-TIPP
DER WOCHE**
Passionsfrucht-
Tarte

TIPPS:

- * Die Würstchen mit einer Hülle aus Naturdarm herstellen. Dazu in der Metzgerei ca. 4 Meter gewässerten Naturdarm bestellen. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und beliebig grosse Würstchen in den Darm pressen, verschliessen, danach braten.



**Abonnieren Sie
unseren Wochenplan
als Newsletter**

www.lemenu.ch/wochenplan