

Winter-Wochenplan ⁵

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG
Nudeln mit
Dörrtomaten-Pesto



DIENSTAG
Chicorée mit
Sbrinzkruste auf
Buchweizen



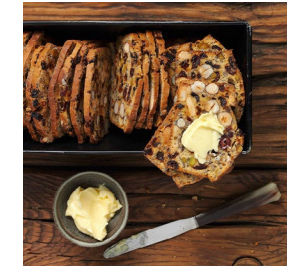
MITTWOCH
Röstiküchlein



DONNERSTAG
Bratwurst mit
caramelisierten
Zwiebeln

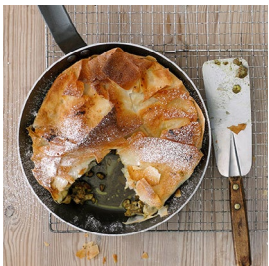


FREITAG
Randensuppe mit
Sauerrahm



**BACK-TIPP
DER WOCHE**
Früchte-Nuss-
Crackers (süss)**

ABENDESSEN



MONTAG
Pastilla



DIENSTAG
Geschnetzeltes
Schweinefleisch
mit Apfel-Risotto



MITTWOCH
Kaninchen mit
Apfel und Cidre



DONNERSTAG
Bunter Endivien-
Salat mit geräu-
cherter Forelle



FREITAG
Rindfleisch-
Tee-Eintopf*



**GUETZLI-TIPP
DER WOCHE**
Cranberry-Vanille-
Sterne

TIPPS:

- * Rauchtee ist z. B. bei Länggass-Tee in Bern erhältlich. Das traditionsreiche Tee-Haus bietet eine sehr grosse und erlesene Teeauswahl an.
- ** Die Crackers sind gut verschlossen in einer Dose mindestens 2 Wochen haltbar.



**Abonnieren Sie
unsern Wochenplan
als Newsletter**

www.lemenu.ch/wochenplan