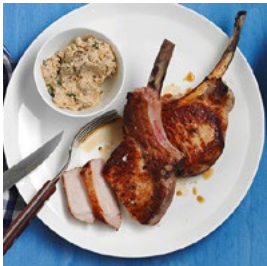


Frühlings-Wochenplan²

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



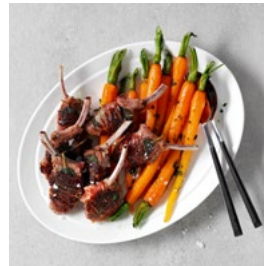
MONTAG
Schweinsracks mit
Senf-Balsamico-
Butter



DIENSTAG
Fisch-Burger



MITTWOCH
Spargel-Griess mit
pochiertem Ei



DONNERSTAG
Lamm-Saltimbocca
mit Bärlauch-Rüebli



FREITAG
Spargel-Curry*



**SPARGEL-BACK-TIPP
DER WOCHE**
Mini-Cakes

ABENDESSEN



MONTAG
Brunnenkresse-
Risotto mit Frisch-
käse



DIENSTAG
Safran-Gnocchi mit
Federkohl-Pesto



MITTWOCH
Caesar Salad mit
Kräuter-Zitronen-
Schnitzel



DONNERSTAG
Haselnuss-
Mayonnaise mit
Baked Potatoes



FREITAG
Sbrinz-Fisch-
Küchlein



**GETRÄNKE-TIPP
DER WOCHE**
Rhabarber-Sirup**

TIPPS:

- * Beide Sorten lassen sich problemlos bis zu einem Tag im Voraus rüsten: Die Spargeln nach dem Schälen kalt abspülen und in einem feuchten Küchentuch im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.
- ** Im Gemüsefach hält sich Rhabarber in einem feuchten Küchentuch eingewickelt bis zu fünf Tagen.



**Abonnieren Sie
unsern Wochenplan
als Newsletter**

www.lemenu.ch/wochenplan