

# Herbst-Wochenplan <sup>①</sup>

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

**MITTAGESSEN**



**MONTAG**  
Trofie an Marroni-Nusspesto\*



**DIENSTAG**  
Soft-Polenta mit Pilzragout



**MITTWOCH**  
Kalbs-Saltimboccas



**DONNERSTAG**  
Rührgebratenes mit Äpfeln



**FREITAG**  
Schweinsbratwurst im Blätterteig



**BACK-TIPP DER WOCHE**  
Kürbis-Zwiebel-Focaccia\*\*\*

**ABENDESSEN**



**MONTAG**  
Gebratenes Rippli mit Gewürz-Honig



**DIENSTAG**  
Rigatoni-Gratin



**MITTWOCH**  
Gefüllte Kartoffeln\*\* mit Lauch



**DONNERSTAG**  
Geröstete-Peperoni-Suppe mit Pfefferminzöl



**FREITAG**  
Marroni-Knöpfl mit Rosenkohl und Preiselbeeren



**DESSERT-TIPP DER WOCHE**  
Bristener Birnen

**TIPPS:**

- \* Nüsse lassen sich am besten im Tiefkühler aufbewahren. Die Verpackung muss luftdicht sein.
- \*\* Das Kartoffelinnere kann für eine Suppe verwendet werden (z.B. Geröstete Peperoni-Suppe mit Pfefferminzöl).
- \*\*\* Dieser Back-Tipp der Woche kann zur Gerösteten-Peperoni-Suppe mit Pfefferminzöl serviert werden.



**Abonnieren Sie unseren Wochenplan als Newsletter**

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