

Herbst-Wochenplan ^③

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.
le menu

MITTAGESSEN



MONTAG
Gewürzkicher-
erbsen auf Fladen-
brot



DIENSTAG
Curry-Nuggets



MITTWOCH
Thunfisch Niçoise



DONNERSTAG
Birnen-Raclette-
Schnitzel



FREITAG
Magronen-
Broccoli-Rösti



**BACK-TIPP
DER WOCHE**
Apfel-Baumness-
Brot**

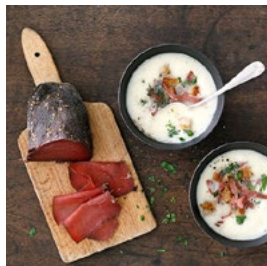
ABENDESSEN



MONTAG
Wild-Kräpfli



DIENSTAG
Tagliatelle mit
Zucchini und
Schafskäse



MITTWOCH
Pastinakensuppe*
mit Appenzeller
Mostbröckli IGP



DONNERSTAG
Spaghetti con
le pallottine



FREITAG
Baked Potatoes mit
Pilzen und Mojo
verde



**MARRONI-TIPP
DER WOCHE**
Vermicelles

TIPPS:

- * Übrig gebliebene Pastinaken eignen sich auch zum roh essen oder in Kombination mit einem Salat.
- ** Beim Brot backen kann man eine feuerfeste Tasse mit Wasser in den Ofen stellen. Dadurch geht der Teig schöner auf und das Brot wird aussen knusprig und innen locker.



**Abonnieren Sie
unsern Wochenplan
als Newsletter**

www.lemenu.ch/wochenplan