

Menüplan Neuenburg

Mai 2009

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	Milch, Tee, Kaffee, Joghurt, Nussbrot, Früchtebrot oder Kernenbrot, Früchte Käse, Milchlischgetränke, Taillaule (Neuenburger Hefegebäck) oder Butterzopf						
Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> • Neuenburger Saucisson • Gedämpfter Lattich • Reis 	<ul style="list-style-type: none"> • Löwenzahnsuppe • Gefüllte Kalbsbrust • Kartoffelstock • Karotten 	<ul style="list-style-type: none"> • Pouletfrikassé • Kartoffelkroketten • Saisonsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Rindsragoût • Susy • Kopfsalat mit Radiesli 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemischter Salat • Fischfilets vom Neuenburgersee • Salzkartoffeln • Mit Petersilie 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaninchen mit Marroni • Polenta • Bohnensalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Brunnkressensalat • Kalbssteak • Morchelsauce • Tagliatelle • Blumenkohl
Tipps	<i>Saucisson mit Speck oder geräucherter Schinken ergänzen</i>	<i>Anstelle von Löwenzahn Brennnesseln verwenden</i>				<i>Tiefgekühlte oder eingemachte grüne Bohnen verwenden</i>	
Nachessen	<ul style="list-style-type: none"> • Heisser Tomme • Geschwellte Kartoffeln • Gemischter Salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebelkuchen • Schnittsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Spargeln • Schinken • Mayonnaise oder Sauce Hollandaise 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochierte Eier • Toastbrot • Tomatensauce 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotkrautsalat • Steinpilzschnitten 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi mit Bärlauch • Brüsseler Endiviensalat mit Äpfel 	<ul style="list-style-type: none"> • Quiche suisse • Löwenzahnsalat (siehe unter Frühlingssalat)
Tipps	<i>Kochen Sie genügend Kartoffeln, für die Kroketten vom Mittwoch</i>				<i>Anstelle v. frischen Steinpilzen, tiefgekühlte oder 60 g getrocknete Pilze verwenden (vor Kochen einweichen)</i>		
Dessert	Soufflé glacé suchard	Rhabarbertorte	Cocktail mit Bleuchâtel und Früchten	Erdbeermousse	Soufflée à l'absinthe (vom Val de Travers - grüne Fee)	Tiramisu mit Holunderblüten	Süssmostmousse
Tipps	<i>Kann gut vorbereitet werden</i>		<i>Anstelle v. Bleu-châtel (Blauschimmelkäse aus dem Kt.NE) kann Roqueford verwendet werden</i>	<i>Frische Erdbeeren durch tiefgekühlte oder andere Beeren ersetzen</i>	<i>Kann gut vorbereitet werden</i>		
Zwischen-Mahlzeiten	Wählen Sie zwischen: <ul style="list-style-type: none"> • Joghurt • Nussbrot, Früchtebrot, Getreideflocken • Früchte • Gedörrte Äpfel, Nüsse, Weinbeeren • Kernenbrot oder Birnbrot 						
Getränke	Wählen Sie zwischen: <ul style="list-style-type: none"> • Wasser • Sirup 						
					<ul style="list-style-type: none"> • Nusskuchen • Erbeerfrappée • Müesli mit Zwieback • Taillaule (Neuenburger Hefegebäck) • Käse 		
					<ul style="list-style-type: none"> • Tee evtl. mit Holundersirup gesüsst • Süssmost • Milch kalt oder warm 		