Koch-/Einkaufsplan: @ich_verstehe_es_blog mit Weinbegleitung von @wagners_weinshop

KW 12	Montag, 16.03.2020 bis Sonntag, 22.03.2020
Montag,	Gesunde Gemüsesuppe mit getoasteten Schwarzbrot
Weinbegleitung:	Wermuth, Sporer
Dienstag,	Schweinskottlett mit Kartoffeln und Salat
Weinbegleitung:	Grüner Veltliner Federspiel Achleiten, Weingut Holzapfel Prantauerhof
Mittwoch,	Steinbutt mediteran, frischer Salat
Weinbegleitung:	Muschelkalk Reserve weiß, Weingut Christian Fischer aus der Thermenregion
Donnerstag,	Toast Hawai mit frischen Salat nach Wahl
Weinbegleitung:	Roter Veltliner IRDEN, Weingut Toni Söllner vom Wagram
Freitag,	Thunfischsalat mit getoasteten Ciabatta
Weinbegleitung:	Sauvignon Blanc BIO Steiermark DAC, Georg Winkler Hermaden
Samstag,	Linseneintopf mit getoasteten Schwarzbrot
Weinbegleitung:	Querbeet Ro, BIO, Christian Fischer
Sonntag,	Penne mit Fenchel an Zitronen Rahmsauce, @loumalou_blog
Weinbegleitung:	Bodega Attis, Rebsorte: Alvarinho, Spanien
Einkaufsliste:	- EINFACH ELLY - KOCHEN MIT LIEBE

Viele Zutaten haben wir bereits zu Hause:

für Montag	Kartoffeln, Karotten, Zwiebel, Sahne, Gemüsewürfel, Sellerie, Schwarzbrot
für Dienstag	Schweinskotelett, Knoblauch, Kartoffeln, frischer Salat
für Mittwoch	Steinbutt, Kartoffeln, Tomaten, Zuccini, Zwiebeln, Paprikaschoten, Knoblauch, Zitrone, Salat
für Donnerstag	Toastbrot, Schinken, Käse, Ananas, Salat nach Wahl
für Freitag	Thunfisch aus der Dose, Gurke, Zwiebel, Ei, Oliven, Kapern, grüner Salat, Ciabatta
für Samstag	Linsen, Pompe, Tomaten, Frühlingszwiebel, Knblauch, Schwarzbrot
für Sonntag	Penne, Fenchel, Bio-Zitrone, Rahm, Zwiebel, Öl, Salat nach Wahl