

29. Juni 2026 - 26. Juli 2026 (Woche 27. - 30. 2026)

Menübestellung: 041 360 07 70 oder per E-Mail: hzh@lu.prosenectute.ch

Erreichbar: Montag bis Freitag 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr
 Das Büro bleibt an Feiertagen geschlossen Montag bis Freitag 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr



- ➔ Wir danken Ihnen, wenn Sie Ihre Bestellung, wenn immer möglich, über eine längere Zeit vornehmen. Wie Sie wünschen, nehmen wir gerne Ihre Bestellung wochenweise oder sogar monatsweise auf.
- ➔ Möchten Sie sich nicht mehr jedes Mal um die Bestellung kümmern? Wir informieren Sie gerne über die Hinterlegung einer automatischen Bestellung. Änderungen sind jedoch möglich.

Bestell- und Lieferzeiten

Letzte Bestellmöglichkeit		Mahlzeiten für	Liefertag
Montag	11:00 Uhr	Mittwoch und Donnerstag	Mittwochvormittag
Mittwoch	11:00 Uhr	Freitag, Samstag und Sonntag	Freitagvormittag
Freitag	11:00 Uhr	Montag und Dienstag	Montagvormittag

- ➔ Nach den letzten Bestellmöglichkeiten sind keine Änderungswünsche mehr möglich. Abbestellungen, die nach der letzten Bestellmöglichkeit erfolgen, werden verrechnet.
- ➔ Bitte melden Sie allfällige Fehler in der Zustellung sofort nach Erhalt der Mahlzeiten, damit wir umgehend eine Richtigstellung vornehmen können.

Ihr Team des Mahlzeitendienstes



Wir sind das Schweizer Unternehmen, das sich mit Herz tagtäglich für die Lebensqualität unserer Kundinnen und Kunden engagiert.

- Regionalität liegt uns am Herzen. Wir beziehen die verwendeten Produkte bestmöglich von regionalen Lieferanten und Produzenten.
- Wir achten auf eine schonende Zubereitung bei den Speisen, damit alle wertvollen Nährstoffe erhalten bleiben.
- Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch stammt aus der Schweiz.
- Truten- und Kaninchenfleisch importieren wir nach den Schweizer Tierschutzstandards.
- Alle verarbeiteten Fische sind auf Basis von MSC-, ASC- und WWF Standards mit dem M-Check zertifiziert.
- Wir verwenden hochwertiges Schweizer Sonnenblumen- und Rapsöl.
- Unsere Würzmittel stammen aus der Cuisine Santé Linie, welche zu 100 % natürlich sind.

Bei Unverträglichkeiten und/oder Erkrankungen wenden Sie sich bitte an Ihre Hausärztin oder Ihren Hausarzt.

Für weitere Fragen steht Ihnen Pro Senectute Kanton Luzern gerne zur Verfügung.

Menuplan Pro Senectute 29. Juni - 05. Juli 2026

Woche 27

	Montag 29. Juni	Dienstag 30. Juni	Mittwoch 01. Juli	Donnerstag 02. Juli	Freitag 03. Juli	Samstag 04. Juli	Sonntag 05. Juli
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Wildreis-Mix Kräutertomate *** Spitzbueb	Kalbsbratwurst <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Romanesco *** Vanille-Joghurt	Kabeljau im Eimantel <i>Fisch: Polen</i> Safranrahmsauce Trockenreis mit Gemüswürfeli Blattspinat *** Aprikosenkompott	Kalbhacksteak <i>Fleisch: CH</i> braune Champignonsauce Dreifarbenmüscheli Pfälzerkarotten *** Birne	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Petersilienkartoffeln Fenchel *** Mandel-Gipfel	Pouletbrustschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Tomatensauce Maisgalletten Broccoli *** Zitronen-Kokos-Cake	Kalbsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Gartengemüse *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüsemedaillon "Mediterran" Mexicansauce Kartoffelstock Gemüsestäbchen *** Spitzbueb	Brie-Spitzen Zwiebelsauce Rösti Schonkostgemüse *** Vanille-Joghurt	Rezenter Käsekuchen Rüebli Salat *** Aprikosenkompott	Tofu-Gemüseragout rassige Currysauce Couscous mit Gemüswürfeli Erbsen mit Mais *** Birne	Vegi-Cevapcici Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Mandel-Gipfel	Vegi-Gyros Rotweinsauce Maisgalletten Broccoli *** Zitronen-Kokos-Cake	Paniertes Vegischnitzel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Ofenfleischkäse <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Thymiansauce Kartoffelstock Kräutertomate *** Spitzbueb	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> Paprikasauce Tagliatelle Romanesco *** Vanille-Joghurt	Spaghetti Bolognese <i>Rindfleisch: CH</i> Rüebli Salat *** Aprikosenkompott	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> rassige Currysauce Couscous mit Gemüswürfeli China-Gemüse *** Birne	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Römer Art" Tomatensauce Polenta Peperonata *** Mandel-Gipfel	Beinschinken <i>Schweinefleisch: CH</i> Senf grüne Bohnen Hörnlisalat *** Zitronen-Kokos-Cake	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> im Sesammantel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Spitzbueb	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Vanille-Joghurt	Gemüseteller mit Trockenreis *** Aprikosenkompott	Gemüseteller mit Trockenreis *** Birne	Gemüseteller mit Maisgalletten *** Mandel-Gipfel	Gemüseteller mit Maisgalletten *** Zitronen-Kokos-Cake	Gemüseteller mit Maisgalletten *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 06. Juli - 12. Juli 2026

Woche 28

	Montag 06. Juli	Dienstag 07. Juli	Mittwoch 08. Juli	Donnerstag 09. Juli	Freitag 10. Juli	Samstag 11. Juli	Sonntag 12. Juli
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler-Art" Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	Schweinsgeschnetztes <i>Fleisch: CH</i> Steinpilzrahmsauce Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-Creme	Pochiertes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Kerbelrahmsauce Tomaten-Nudeln Zucchettiwürfel *** Bireweggli	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	Seehecht-Piccata <i>Fisch: Island</i> Tomatensauce Jasminreis mit Kräutern Rahmlattich *** Marmor-Roulade	Siedfleisch <i>Rindfleisch: CH</i> Meerrettichrahmsauce Salzkartoffeln mit Petersilie grüne Bohnen *** Apfel	Rindsschmorbraten <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Kartoffelgratin Ofengemüse *** Gebrannte Creme
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Ravioli al Limone Mascarponerahmsauce Maissalat *** Moccajoghurt	Gemüsebällchen Marsalasauc Spinat-Nudeln Pfälzerrüebli *** Schoggi-Creme	Tofuschnitzel Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	Äplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Banane	Vegi-Bratwurst Pilzrahmsauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	Vegi-Geschnetztes rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Apfel	Falafel-Trio Paprikarahmsauce Eierspätzli Gartengemüse *** Gebrannte Creme
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Lammvoressen <i>Fleisch: Neuseeland</i> Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauc Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-Creme	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	Schweinschalsbraten <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	Pouletschenkel <i>Fleisch: CH</i> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Apfel	Schweinscarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Gartengemüse *** Gebrannte Creme
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Weissweinsrisotto *** Moccajoghurt	Gemüseteller mit Weissweinsrisotto *** Schoggi-Creme	Gemüseteller mit Tomaten-Nudeln *** Bireweggli	Gemüseteller mit Tomaten-Nudeln *** Banane	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Marmor-Roulade	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Apfel	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Gebrannte Creme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 13. Juli - 19. Juli 2026

Woche 29

	Montag 13. Juli	Dienstag 14. Juli	Mittwoch 15. Juli	Donnerstag 16. Juli	Freitag 17. Juli	Samstag 18. Juli	Sonntag 19. Juli
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinspiccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Ofenkartoffeln Broccoli *** Orange	Gebratenes Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> "Grenobler Art" Salzkartoffeln Blattspinat *** Mangokompott	Wiener-Kalbsgulasch <i>Fleisch: CH</i> Spinatspätzli Kohlrabi *** Hefeteigschnecke	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Müschi-Teigwaren Rüebli *** Birne	Rindfleischvogel <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüestabchen *** Generososchnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Rezenter Käsekuchen Kabissalat *** Schoggi-Cake	Gemüsemedaillon "Mediterran" Balsamicosauce Bramatapolenta Blattspinat mit Trockentomaten *** Orange	Mandel-Bällchen Champignonsauce Couscous mit Gemüewürfeli Kräutertomate *** Mangokompott	Back-Camembert Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Hefeteigschnecke	Äplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Fruchtjoghurt	Cornaturschnitzel mit Schnittlauchfüllung grüne Pfefferrahmsauce Vollreis Blattspinat *** Birne	Vegi-Gyros Honig-Koriandersauce Kartoffelstock Zucchettiwürfeli *** Generososchnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Fleischkäse Cordon bleu <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Lammgeschnetzeltes <i>Fleisch: Neuseeland</i> Balsamicosauce Bramatapolenta Broccoli *** Orange	Rindshackbällchen <i>Fleisch: CH</i> Champignonsauce Couscous mit Gemüewürfeli Kräutertomate *** Mangokompott	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Hefeteigschnecke	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauce Griessnocken Fenchel *** Fruchtjoghurt	Wurst-Käse-Salat <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Müschi-Teigwaren Rüebli *** Birne	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Orientalische Art" Honig-Koriandersauce Trockenreis Zucchettiwürfeli *** Generososchnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Schoggi-Cake	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Orange	Gemüseteller mit Röstigaletten *** Mangokompott	Gemüseteller mit Röstigaletten *** Hefeteigschnecke	Gemüseteller mit Vollreis *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller mit Vollreis *** Birne	Gemüseteller mit Vollreis *** Generososchnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 20. Juli - 26. Juli 2026

Woche 30

MIGROS

Genossenschaft Migros Luzern

	Montag 20. Juli	Dienstag 21. Juli	Mittwoch 22. Juli	Donnerstag 23. Juli	Freitag 24. Juli	Samstag 25. Juli	Sonntag 26. Juli
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskotelett <i>Fleisch: CH</i> Senfsauce Ofenkartoffeln Gartengemüse *** Schoggi-Muffin	Hacktätschli <i>Rindfleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Peperonata *** Banane	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat *** Himbeer-Roulade	Poulet-Piccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Rüebli-Cake	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Nussgipfel	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Vanillejoghurt	Schwedenbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelgratin grüne Bohnen *** Latte-Macchiato-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Vegi-Cevapcici Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Banane	Vegi-Burger Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Himbeer-Roulade	Spinat-Falafel Merlotsauce Safranrisotto Zucchettischeiben *** Rüebli-Cake	Broccoli-Käsemedaillon Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Blumenkohl Mimosa *** Nussgipfel	Gemüse-Bällchen Balsamicojus Weissweinsrisotto Romanesco *** Vanillejoghurt	Champignonragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Gehacktes mit Hörnli <i>Rindfleisch: CH</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Schweins-Saltimbocca <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Banane	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Himbeer-Roulade	Rindgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock Zucchettischeiben *** Rüebli-Cake	Ravioli Rindfleisch <i>Fleisch: CH</i> mit Rindfleischfüllung Cinque Pi Sauce Blumenkohl Mimosa *** Nussgipfel	Rezenter Käsekuchen <i>Fleischlos</i> Maissalat *** Vanillejoghurt	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Champignonrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Schoggi-Muffin	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Banane	Gemüseteller mit Safranrisotto *** Himbeer-Roulade	Gemüseteller mit Safranrisotto *** Rüebli-Cake	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Nussgipfel	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Vanillejoghurt	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Latte-Macchiato-Schnitte

* Preis mit Dessert

**PRO
SENECTUTE**
GEMEINSAM STÄRKER

Telefon: 041 360 07 70

Öffnungszeiten: 08:00 - 11:00 und 14:00 - 16:00 Uhr