

21. September - 15. November 2026 (Woche 39 - 46)

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

Erreichbar:	Montag bis Freitag	08:00 Uhr	bis	11:00 Uhr
<i>Das Büro bleibt an Feiertagen geschlossen</i>	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 21. September - 27. September 2026

Woche 39

	Montag 21. September	Dienstag 22. September	Mittwoch 23. September	Donnerstag 24. September	Freitag 25. September	Samstag 26. September	Sonntag 27. September
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Cognacsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel mit Mohn *** Apfel	Pouletgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> aus Pouletbrustfleisch Champignonsauce Bramatapolenta Romanesco *** Moccajoghurt	Wolfsbarschfilet <i>Fisch: Türkei</i> Weissweinrahmsauce Salzkartoffeln Babykarotten *** Nussgipfel	Schweinskarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	Pangasius-Röllchen <i>Fisch: Vietnam</i> Safranrahmsauce Bulgur mit Gemüwestreifen Blattspinat *** Zwetschgintasche	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Risoleeskartoffeln Ratatouille *** Banane	Engelberger Braten <i>Schweinefleisch: CH</i> Marsalasauce Kartoffelgratin Mischgemüse *** Beeren- Buttermilchschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Tofu-Kräuter-Piccata Cognacsauce Trockenreis Zucchetti *** Apfel	Kartoffelgnocchi Champignonsauce Broccoli *** Moccajoghurt	Gemüseschnitzel Tomatensauce Serviettenknödel Kürbisgemüse *** Nussgipfel	Älplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Rüebliörtli	Vegi-Bällchen Pfefferrahmsauce Trockenreis Blattspinat *** Zwetschgintasche	Vegi-Geschnetzeltes "Zürcher Art" Gletscherhüetli Erbsen *** Banane	Crêpes mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerkarotten *** Beeren- Buttermilchschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweins-Piccata <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Schupfnudeln Zucchetti *** Apfel	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Kartoffelgnocchi Romanesco *** Moccajoghurt	Rindsgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Serviettenknödel Babykarotten *** Nussgipfel	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	Chügelipastetisauce <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> "Lozärner Art" Trockenreis Erbsli mit Rüebli *** Zwetschgintasche	Cipollata-Speck-Spiessli <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Bratensauce Gletscherhüetli Ratatouille *** Banane	Kalbfleischvogel <i>Fleisch: CH</i> Marsalasauce Penne Rigate Mischgemüse *** Beeren- Buttermilchschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Trockenreis *** Apfel	Gemüseteller mit Trockenreis *** Moccajoghurt	Gemüseteller mit Salzkartoffeln *** Nussgipfel	Gemüseteller mit Salzkartoffeln *** Rüebliörtli	Gemüseteller mit Gletscherhüetli *** Zwetschgintasche	Gemüseteller mit Gletscherhüetli *** Banane	Gemüseteller mit Gletscherhüetli *** Beeren- Buttermilchschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 28. September - 04. Oktober 2026

Woche 40

	Montag 28. September	Dienstag 29. September	Mittwoch 30. September	Donnerstag 01. Oktober	Freitag 02. Oktober	Samstag 03. Oktober	Sonntag 04. Oktober
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Rindshackbällchen <i>Rindfleisch: CH</i> Preiselbeerrahmsauce Pilaw-Reis Rosenkohl *** Vanille-Täschli	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Maisgaletten zweifarbige Vichy-Karotten *** Fruchtjoghurt	Seelachs Aioli <i>Fisch: Dänemark</i> Tartarsauce Wildreis-Mix Rahmspinat *** Himbeerroulade	Schweinskotelett <i>Fleisch: CH</i> Senfsauce Ebly Gemüestäbchen *** Orange	Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> Zitronen-Buttersauce Petersilienkartoffeln Rahmlattich *** Vogelnestli	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler Art" Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabi *** Apfel	Hirschpfeffer <i>Fleisch: EU</i> "Förster Art" Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Vermicelles-Becher
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Randen-Falafel Preiselbeerrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Kräutertomate *** Vanille-Täschli	Vegi-Bratwurst Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	Panierter Feta Portweinsauce Wildreis-Mix grüne Bohnen *** Himbeerroulade	Waldpilzragout an einer Rahmsauce Kartoffelstock Erbsen *** Orange	Rezenter Käsekuchen Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Champignonrahmsauce Broccoli *** Apfel	Herbst-Teller Waldpilzragout Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Vermicelles-Becher
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweinsvoressen <i>Fleisch: CH</i> Honig-Thymiansauce Edelweiss-Teigwaren Kräutertomate *** Vanille-Täschli	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	Jägerschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Polenta grüne Bohnen *** Himbeerroulade	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Senfsauce Ebly Gemüestäbchen *** Orange	Spaghetti Bolognese <i>Rindfleisch: CH</i> Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	Cevapcici <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabi *** Apfel	Ofenfleischkäse <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Kartoffelstock Lauchgemüse *** Vermicelles-Becher
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Vanille-Täschli	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller mit Ebly *** Himbeerroulade	Gemüseteller mit Ebly *** Orange	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Vogelnestli	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Apfel	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Vermicelles-Becher

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 05. Oktober - 11. Oktober 2026

Woche 41

	Montag 05. Oktober	Dienstag 06. Oktober	Mittwoch 07. Oktober	Donnerstag 08. Oktober	Freitag 09. Oktober	Samstag 10. Oktober	Sonntag 11. Oktober
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schwedenbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelstock Broccoli *** Zitronen-Kokoscake	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Maisgaletten Kräutertomate *** Birne	Gebratenes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Weissweinsrahmsauce Jasminreis mit Kräutern Rüebliwürfel *** Cremeschnitte	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Peperonata *** Schoggimuffin	Schlemmerfilet <i>Seelachs: Nordostpazifik</i> "Bordelaise" Tomatensauce Salzkartoffeln Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	Wildfleischvogel <i>Hirsch/Rind/Schwein: NZ/CH</i> Himbeer-Rotweinjus Bramatapolenta Erbsen *** Fruchtjoghurt	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Zöpfli-Teigwaren Blumenkohl Mornay *** Zwetschgen-Streuselschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüse-Bällchen Kräutersauce Gletscherhütli Zucchetti mit Kräutern *** Zitronen-Kokoscake	Kürbisrisotto mit Mascarpone Kabissalat *** Birne	Vegi-Hackbällchen Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Rotkraut *** Cremeschnitte	Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und Käse belegt Maissalat *** Schoggimuffin	Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Serviettenknödel Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	Kartoffelnocchi Kräuterrahmsauce mit Trockentomaten Schonkostgemüse *** Fruchtjoghurt	Tofuragout Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtgarnitur *** Zwetschgen-Streuselschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Kalbsbratwurst <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Gletscherhütli Zucchetti mit Kräutern *** Zitronen-Kokoscake	Schweinspiccata <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Maisgaletten Kräutertomate *** Birne	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Rüebliwürfel *** Cremeschnitte	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> Honig-Thymiansauce Polenta Peperonata *** Schoggimuffin	Kaninchenragout <i>Fleisch: Ungarn</i> brauner Kräuterjus Serviettenknödel Lauchrahmgemüse *** Kokosmakrone	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler Art" Paprikasauce Bramatapolenta Erbsen *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtgarnitur *** Zwetschgen-Streuselschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Zitronen-Kokoscake	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Birne	Gemüseteller mit Spinat-Nudeln *** Cremeschnitte	Gemüseteller mit Spinatnudeln *** Schoggimuffin	Gemüseteller mit Salzkartoffeln *** Kokosmakrone	Gemüseteller mit Salzkartoffeln *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller mit Salzkartoffeln *** Zwetschgen-Streuselschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 12. Oktober - 18. Oktober 2026

Woche 42

	Montag 12. Oktober	Dienstag 13. Oktober	Mittwoch 14. Oktober	Donnerstag 15. Oktober	Freitag 16. Oktober	Samstag 17. Oktober	Sonntag 18. Oktober
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinshalsbraten <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Schupfnudeln Rosenkohl *** Rüeblicake	Gehacktes mit Hörnli <i>Rindfleisch: CH</i> karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggijoghurt	Pangasiusfilet <i>Fisch: Vietnam</i> im Ei gebraten Weissweinsrahmsauce Petersilienkartoffeln Gemüsestäbchen *** Heidelbeermuffin	Rindsvoressen <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Kartoffelgnocchi Ratatouille *** Banane	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Kurkuma-Reis Kohlrabiwürfel *** Zwetschgentasche	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	Hirschschnitzel <i>Fleisch: EU</i> "Winzer Art" Wildrahmsauce Eierspätzli Rosenkohl *** Moccajoghurt
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Crêpes mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerüebli *** Rüeblicake	V-Gehacktes mit Hörnli karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggijoghurt	Cornatur-Cordon bleu Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Heidelbeermuffin	Kürbis-Tortelli Curryrahmsauce Kürbiskernen-Garnitur Selleriesalat *** Banane	Tofu-Kräuter-Piccata Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Zwetschgentasche	Rigatoni an Steinpilzrahmsauce Erbsen und Rüebli *** Schwarzwälder-Roulade	Vegi-Geschnetzeltes Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Moccajoghurt
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Cevapcici <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Kräuterjus Schupfnudeln Rosenkohl *** Rüeblicake	Kalbsvoressen <i>Fleisch: CH</i> Cognacrahmsauce Kartoffelstock Schonkostgemüse *** Schoggijoghurt	Cervelat-Cordon bleu <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Heidelbeermuffin	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Bündner Art" Honig-Thymiansauce Tomaten-Tagliatelle Ratatouille *** Banane	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Zwetschgentasche	Kalbsadrio <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	Hacktätschli <i>Rindfleisch: CH</i> Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Moccajoghurt
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Rüeblicake	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Schoggijoghurt	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Heidelbeermuffin	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Banane	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Zwetschgentasche	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Schwarzwälder-Roulade	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Moccajoghurt

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 19. Oktober - 25. Oktober 2026

Woche 43

	Montag 19. Oktober	Dienstag 20. Oktober	Mittwoch 21. Oktober	Donnerstag 22. Oktober	Freitag 23. Oktober	Samstag 24. Oktober	Sonntag 25. Oktober
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Wildreis-Mix Kräutertomate *** Spitzbueb	Wildbratwurst <i>Hirsch/Schwein/Kalb: NZ/CH</i> Zwiebelsauce Rösti Romanesco *** Vanillejoghurt	Kabeljau im Eimantel <i>Fisch: Polen</i> Safranrahmsauce Trockenreis mit Gemüsewürfeli Blattspinat *** Waldbeerenkompott	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> braune Champignonsauce Dreifarbenmüscheli Pfälzerkarotten *** Apfel	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Petersilienkartoffeln Fenchel *** Mandel-Gipfel	Pouletbrustschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Tomatensauce Maisgaletten Broccoli *** Vogelnestli	Rehpfeffer <i>Fleisch: EU</i> "Jäger Art" Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüsemedaillon "Mediterran" Mexicansauce Kartoffelstock Gemüsestäbchen *** Spitzbueb	Brie-Spitzen Paprikasauce Rösti Romanesco *** Vanillejoghurt	Rezenter Käsekuchen Rüebli Salat *** Waldbeerenkompott	Tofu-Gemüseragout rassige Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli Erbsen mit Mais *** Apfel	Vegi-Cevapcici Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Mandel-Gipfel	Vegi-Gyros Rotweinsauce Maisgaletten Broccoli *** Vogelnestli	Herbst-Teller Waldpilzragout Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Ofenfleischkäse <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Thymiansauce Kartoffelstock Kräutertomate *** Spitzbueb	Spaghetti Bolognese <i>Rindfleisch: CH</i> Weisskabissalat mit Speck *** Vanillejoghurt	Chügelipastetlisauc <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> "Lozärner Art" Trockenreis mit Gemüsewürfeli Blattspinat *** Waldbeerenkompott	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> rassige Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli Erbsen mit Mais *** Apfel	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Römer Art" Tomatensauce Polenta Peperonata *** Mandel-Gipfel	Beinschinken <i>Schweinefleisch: CH</i> Rotweinsauce Gletscherhüetli grüne Bohnen *** Vogelnestli	Kalbfleischbällchen <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Schupfnudeln Babykarotten *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Spitzbueb	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Vanillejoghurt	Gemüseteller mit Trockenreis und Gemüsewürfeli *** Waldbeerenkompott	Gemüseteller mit Trockenreis und Gemüsewürfeli *** Apfel	Gemüseteller mit Polenta *** Mandel-Gipfel	Gemüseteller mit Polenta *** Vogelnestli	Gemüseteller mit Polenta *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 26. Oktober - 01. November 2026

Woche 44

	Montag 26. Oktober	Dienstag 27. Oktober	Mittwoch 28. Oktober	Donnerstag 29. Oktober	Freitag 30. Oktober	Samstag 31. Oktober	Sonntag 01. November
Klassiker CHF 17.80 / **19.60	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler-Art" Rosmarinsauce Weissweinrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	Schweinsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> Steinpilzrahmsauce Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggicreme	Pochiertes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Pastisrahmsauce Tomaten-Nudeln Zucchettiwürfel *** Bireweggli	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	Seehecht-Piccata <i>Fisch: Island</i> Tomatensauce Jasminreis mit Kräutern Rahmlattich *** Brownie	Siedfleisch <i>Rindfleisch: CH</i> Meerrettichrahmsauce Salzkartoffeln mit Petersilie grüne Bohnen *** Birne	Rindsschmorbraten <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Kartoffelgratin Ofengemüse *** Gebrannte Creme
Vegi CHF 17.80 / **19.60	Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt Maissalat *** Moccajoghurt	Gemüsebällchen Marsalasauce Spinat-Nudeln Pfälzerrüebli *** Schoggicreme	Tofuschnitzel Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	Älplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Banane	Vegi-Bratwurst Eierschwämmchensauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Brownie	Vegi-Geschnetzeltes rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Birne	Falafel-Trio Paprikarahmsauce Eierspätzli Rosenkohl *** Gebrannte Creme
Tagesmenu CHF 17.80 / **19.60	Lammvoressen <i>Fleisch: Neuseeland</i> Rosmarinsauce Weissweinrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauce Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggicreme	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> Eierschwämmchensauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Brownie	Pouletschenkel <i>Fleisch: CH</i> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Birne	Hirschgeschnetzeltes <i>Fleisch: NZ</i> "Jäger Art" Pilzrahmsauce Eierspätzli Rosenkohl *** Gebrannte Creme
Gemüseteller CHF 17.80 / **19.60	Gemüseteller mit Weissweinrisotto *** Moccajoghurt	Gemüseteller mit Weissweinrisotto *** Schoggicreme	Gemüseteller mit Ebly *** Bireweggli	Gemüseteller mit Ebly *** Banane	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Brownie	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Birne	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Gebrannte Creme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 02. November - 08. November 2026

Woche 45

	Montag 02. November	Dienstag 03. November	Mittwoch 04. November	Donnerstag 05. November	Freitag 06. November	Samstag 07. November	Sonntag 08. November
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweins-Piccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Ofenkartoffeln Broccoli *** Orange	Gebrautes Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> "Grenobler Art" Salzkartoffeln Blattspinat *** Hefeteigschnecke	Kalbsrahmgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Wiener Art" Spinatspätzli Kohlrabi *** Zwetschgenkompott	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Müscheli-Teigwaren Rüebli *** Apfel	Rindfleischvogel <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüestabchen *** Vermicelles-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Rezenter Käsekuchen Kabissalat *** Schoggi-Cake	Gemüsemedaillon "Mediterran" Balsamicosauce Bramatapolenta Blattspinat mit Trockentomaten *** Orange	Mandel-Bällchen Champignonsauce Couscous mit Gemüeswürfeli Kräutertomate *** Hefeteigschnecke	Back-Camembert Zwiebelsauce Röstigaleiten Ratatouille *** Zwetschgenkompott	Tortelli Fiorentina mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolarahmsauce Rüebli-salat mit Hausdressing *** Fruchtjoghurt	Cornaturschnitzel mit Schnittlauchfüllung grüne Pfefferrahmsauce Vollreis Blattspinat *** Apfel	Vegi-Gyros Honig-Koriandersauce Kartoffelstock Zucchettiwürfel *** Vermicelles-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Lammgeschnetzeltes <i>Fleisch: NZ</i> Balsamicosauce Bramatapolenta Broccoli *** Orange	Rindshackbällchen <i>Fleisch: CH</i> Champignonsauce Couscous mit Gemüeswürfeli Kräutertomate *** Hefeteigschnecke	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Röstigaleiten Ratatouille *** Zwetschgenkompott	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauce Griessnocken Fenchel *** Fruchtjoghurt	Kalbsadrio <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Müscheli-Teigwaren Rüebli *** Apfel	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Orientalische Art" Honig-Koriandersauce Trockenreis Zucchettiwürfel *** Vermicelles-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Schoggi-Cake	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Orange	Gemüseteller mit Röstigaleiten *** Hefeteigschnecke	Gemüseteller mit Röstigaleiten *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller mit Vollreis *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller mit Vollreis *** Apfel	Gemüseteller mit Vollreis *** Vermicelles-Schnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 09. November - 15. November 2026

Woche 46

	Montag 09. November	Dienstag 10. November	Mittwoch 11. November	Donnerstag 12. November	Freitag 13. November	Samstag 14. November	Sonntag 15. November
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinssteak <i>Fleisch: CH</i> Curryrahmsauce Pilaw-Reis Erbsen *** Schoggi-Muffin	Hacktätschli <i>Rindfleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Peperonata *** Vanillejoghurt	Gebratene Fischstäbli <i>Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat *** Bienenstich	Poulet-Piccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Rüebli-Cake	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Spitzbueb	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Banane	Schwedenbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Griessnocken grüne Bohnen *** Latte-Macchiato-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Älplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Schoggi-Muffin	Vegi-Cevapcici Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Vanillejoghurt	Vegi-Burger Kräuterrahmsauce Zöpfleteigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Spinat-Falafel Merlotsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Rüebli-Cake	Broccoli-Käsemedaillon Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Blumenkohl Mimosa *** Spitzbueb	Gemüse-Bällchen Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Banane	Waldpilzragout an Rahmsauce Kartoffelstock Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Kalbfleischbällchen <i>Fleisch: CH</i> Curryrahmsauce Pilaw-Reis Erbsen *** Schoggi-Muffin	Schweins-Saltimbocca <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Polenta Gemüsestäbchen *** Vanillejoghurt	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Kräuterrahmsauce Zöpfleteigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Rindgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock Rotkraut *** Rüebli-Cake	Ravioli Rindfleisch <i>Fleisch: CH</i> mit Rindfleischfüllung Cinque Pi Sauce Blumenkohl Mimosa *** Spitzbueb	Pouletbrust <i>Fleisch: CH</i> Sataysauce gebratener Reis mit Gemüse *** Banane	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Kartoffelstock Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Schoggi-Muffin	Gemüseteller mit Eierspätzli *** Vanillejoghurt	Gemüseteller mit Zöpfleteigwaren *** Bienenstich	Gemüseteller mit Zöpfleteigwaren *** Rüebli-Cake	Gemüseteller mit Basmatireis *** Spitzbueb	Gemüseteller mit Basmatireis *** Banane	Gemüseteller mit Basmatireis *** Latte-Macchiato-Schnitte

* Preis mit Dessert