

Menüplan 25. Oktober bis 19. Dezember 2021

Woche 43-50, 2021



## 041 360 07 70 Anmeldung/Bestellung

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8:00 – 11.00 und 14:00 – 16:00 Uhr (an Feiertagen geschlossen)

Geänderte Bestell- und Lieferzeiten									
Allerheiligen: Montag 1. November 2021, Sekretariat geschlossen									
Letzte Bestellmöglichkeit			Mahlzeiten für				Liefertag		
Mo	25.10.2021	11:00 Uhr	Mi	27.10.	-	Fr	29.10.2021	Mi	27.10.2021
Mi	27.10.2021	11:00 Uhr	Sa	30.10.	-	<b>Mo</b>	<b>01.11.2021</b>	Fr	29.10.2021
Fr	29.10.2021	11:00 Uhr	Di	02.11.	-	Do	04.11.2021	Di	02.11.2021
Für/ab Freitag 5. November 2021 gelten wieder die normalen Bestell- und Lieferzeiten									
Maria Empfängnis: Mittwoch 8. Dezember 2021, Sekretariat geschlossen									
Letzte Bestellmöglichkeit			Mahlzeiten für				Liefertag		
Fr	03.12.2021	11:00 Uhr	Mo	06.12.	-	Di	07.12.2021	Mo	06.12.2021
Fr	03.12.2021	11:00 Uhr	<b>Mi</b>	<b>08.12.</b>	-	Do	09.12.2021	Di	07.12.2021
Di	07.12.2021	11:00 Uhr	Fr	10.12.	-	So	12.12.2021	Fr	10.12.2021
Für/ab Montag 12. Dezember 2021 gelten wieder die normalen Bestell- und Lieferzeiten									

Normale Bestell- und Lieferzeiten:									
Letzte Bestellmöglichkeit			Mahlzeiten für				Liefertag		
Montag	11:00 Uhr		Mittwoch und Donnerstag				Mittwoch		
Mittwoch	11:00 Uhr		Freitag, Samstag und Sonntag				Freitag		
Freitag	11:00 Uhr		Montag und Dienstag				Montag		

Änderungen, Abbestellungen sowie Neubestellungen können dem Sekretariat bis 2 Arbeitstage vor Liefertag telefonisch bis 11:00 Uhr gemeldet werden (Ausnahmen an Feiertagen).

Nach den letzten Bestellmöglichkeiten sind keine Änderungswünsche mehr möglich. Abbestellungen die nach der letzten Bestellmöglichkeit erfolgen, müssen verrechnet werden.

Bitte melden Sie allfällige Fehler in der Zustellung sofort nach Erhalt der Mahlzeiten. Spätere Einwände können aus organisatorischen Gründen nicht mehr berücksichtigt werden.

Pro Senectute Kanton Luzern · Hilfen zu Hause · Maihofstrasse 76 · 6006 Luzern · [lu.prosenectute.ch](http://lu.prosenectute.ch)

Mahlzeitendienst · Telefon 041 360 07 70 · [hzh@lu.prosenectute.ch](mailto:hzh@lu.prosenectute.ch)

Alltags- und Umzugshilfe · Telefon 041 211 25 25 · [hzh@lu.prosenectute.ch](mailto:hzh@lu.prosenectute.ch)

Spendenkonto  
IBAN CH30 0900 0000 6000 1599 8



## Menüplan-Deklaration (Mahlzeitendienst Pro Senectute Kanton Luzern)

Zutaten, die bei Personen mit Allergien Reaktionen auslösen können:

- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | <b>Glutenhaltiges Getreide</b><br>wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel*   | 9  | <b>Sesam*</b>   |
| 2 | <b>Milch, Laktose*</b>   | 10 | <b>Sellerie (inkl. Selleriesalz)*</b>   |
| 3 | <b>Eier*</b>   | 11 | <b>Schalen und Weichtiere*</b>  |
| 4 | <b>Fische*</b>   | 12 | <b>Senf*</b>  |
| 5 | <b>Krebstiere*</b>   | 13 | <b>Sulfite</b><br>in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg<br>oder 10mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> |
| 6 | <b>Soja*</b>   | 14 | <b>Lupinien*</b>  |
| 7 | <b>Erdnüsse*</b>   |    |   |
| 8 | <b>Hartschalenobst* (Nüsse)</b><br>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,<br>Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse* |    |   |

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

- > Die verwendeten Basisprodukte sind Produkte, die keine Allergene beinhalten.
- > Rezepturen unserer Gewürzmischungen enthalten keine Streuwürze (Glutamat) und keine E-Stoffe.
- > Wir verwenden für die Zubereitung ein hochwertiges Rapsöl.
- > Die Regionalität der im Menüplan eingesetzten Produkte ist mit unseren Lieferanten abgestimmt und wird soweit als möglich berücksichtigt.
- > Die Verwendung von frischen Rohprodukten ist prioritär soweit es möglich ist.

Für weitere Fragen steht Ihnen Pro Senectute Kanton Luzern gerne zur Verfügung (Telefon 041 360 07 70).

Tagesmenü = Vollkost  
 Mediterranes Menü = Ausgewogene Kost mit Nahrungsfaserreichen Lebensmitteln, Zubereitung mit Oliven- oder Rapsöl, geeignet für Diabetes (Typ 2), künstlich gesüsste Desserts, zuckerreduzierte Backwaren

Bei krankheitsbedingten Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Ernährungsberatung.

# Menüplan Pro Senectute 25. Oktober 2021 - 31. Oktober 2021

viva luzern

## Woche 43

	Montag 25.10.2021	Dienstag 26.10.2021	Mittwoch 27.10.2021	Donnerstag 28.10.2021	Freitag 29.10.2021	Samstag 30.10.2021	Sonntag 31.10.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Pouletbrustschnitzel Zitronenrahmsauce Urdinkel-Magronen Erbsen *** Orangen Cake	Rippli vom Nierstück mit Senf Bouillonkartoffeln Sauerkraut *** Zwetschgenkompott	Schwingerhörnli Rindsgehacktes Apfelschnitzli *** Banane	Brätbraten «Florentiner Art» Honig-Thymiansauce Schupfnudeln Krautstiele mit Dörrtomaten *** Fruchtjoghurt	Kalbsvoressen Champignonsauce Polenta Mischgemüse *** Blaubeermuffin	Schweinskarreeschitzel Jägersauce Spiralen Bohnen *** Mandarine	Kalbsgeschnetzeltes Cognacrahmsauce Süsskartoffel-Gnocchi Rosenkohl *** Vermicelles mit Meringues
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Adrio Marsalasauc Kartoffelstock Pfälzerkarotten Demidoff *** Orangen Cake	Brätschnitzel «orientalische Art» Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli Romanesco *** Zwetschgenkompott	Claressenfilet pochiert Fischrahmsauce «Zuger Art» Trockenreis Blattspinat *** Banane	Pouletschenkel- Geschnetzeltes Paprikasauce Edelweiss-Teigwaren Gemüwestäbchen *** Fruchtjoghurt	Seelachsfilet gebraten Weissweinrahmsauce Petersilienkartoffeln Kürbisgemüse *** Blaubeermuffin	Tessinerbraten Balsamicosauce Camarguerreis Ratatouille *** Mandarine	Rindshackbällchen Rosmarinsauce Ebly Wirz *** Vermicelles mit Meringues
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Vegetarisches Gyros Marsalasauc Kartoffelstock Pfälzerkarotten Demidoff *** Orangen Cake	Quornschnitzel im Ei gebraten Basilikumrahmsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Romanesco *** Zwetschgenkompott	Schwingerhörnli Yasojagehacktes Tomatensauce Apfelschnitzli *** Banane	Quark-Plätzchen Honig-Thymiansauce Schupfnudeln Krautstiele mit Dörrtomaten *** Fruchtjoghurt	Gemüseburger Mediterran Estragonrahmsauce Polenta Kürbisgemüse *** Blaubeermuffin	Back Camembert Balsamicosauce Camarguerreis Ratatouille *** Mandarine	Quinoa-Randenburger Cognacrahmsauce Süsskartoffel-Gnocchi Wirz *** Vermicelles mit Meringues
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Orangen Cake	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Blaubeermuffin	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mandarine	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Vermicelle mit Meringues

\* Preis mit Dessert

# Menüplan Pro Senectute 1. November 2021 - 07. November 2021

viva luzern

## Woche 44

	Montag 01.11.2021	Dienstag 02.11.2021	Mittwoch 03.11.2021	Donnerstag 04.11.2021	Freitag 05.11.2021	Samstag 06.11.2021	Sonntag 07.11.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Walliserbraten vom Nierstück Portweinsauce Tagliatelle Vichy-Karotten *** Haselnuss Cake	Zungenwurst Zwiebelsauce Salzkartoffeln Sauerkraut *** Schokoladencreme	Fleischvogel vom Obwaldner Kalb Thymiansauce Polenta Broccoli *** Golden Delicious	Lammvoressen Balsamicosauce Spinat-Gnocchi Kürbisgemüse *** Lebkuchenmuffin	Gefüllte Kalbsbrust Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Orange	Truten Piccata Tomatensauce Spaghetti Blumenkohl mit Kräuter *** Mocca Joghurt	Schweinskarreebraten Calvadosrahmsauce Herzoginkartoffeln Kohlraben Stäbchen mit Gemüsebrunoise *** Mandarinencreme
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Pouletbrustschnitzel Mexicainesauce Pilaw-Reis Gemüsewürfel *** Haselnuss Cake	Innerschweizer Rindvoressen Madeirasauce Bulgur mit Gemüsestreifen Schwarzwurzeln *** Schokoladencreme	Fischstäbli mit Quark-Kräuter Dip Petersilienkartoffeln Karotten Stäbchen *** Golden Delicious	Poulet-Hackbällchen Stroganoffsauce Maisgalletten Erbsen mit Peperoniwürfel *** Lebkuchenmuffin	Buntbarschfilet gebraten Zitronenrahmsauce Safranreis Blattspinat *** Orange	Geschnetzeltes vom Luzerner Rind Szechuansauce Camarguerreis Ratatouille *** Mocca Joghurt	Brätbraten «Aargauer Art» Zigeunersauce Müscheli Bohnen *** Mandarinencreme
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Griechische Plätzchen Portweinsauce Tagliatelle Vichy-Karotten *** Haselnuss Cake	Haferflockentäschli im Sesammantel Braune Sauce Bulgur mit Gemüsestreifen Schwarzwurzeln *** Schokoladencreme	Vegetarische Cevapcici Thymiansauce Polenta Broccoli *** Golden Delicious	Äplermagronen Käserahmsauce Äpler Zwiebelschweitze Apfelmus *** Lebkuchenmuffin	Yasojaschnitzel gebraten Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Orange	Zucchettipiccata Tomatensauce Spaghetti Blumenkohl mit Kräuter *** Mocca Joghurt	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolasauce Randensalat *** Mandarinencreme
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Haselnuss Cake	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Schokoladencreme	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Golden Delicious	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Lebkuchenmuffin	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Orange	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mocca Joghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mandarinencreme

\* Preis mit Dessert

**PRO  
SENECTUTE**  
GEMEINSAM STÄRKER

Telefon: 041 360 07 70  
Öffnungszeiten: 08:00 – 11:00 und 14:00 – 16:00 Uhr

# Menüplan Pro Senectute 8. November 2021 - 14. November 2021

viva luzern

## Woche 45

	Montag 08.11.2021	Dienstag 09.11.2021	Mittwoch 10.11.2021	Donnerstag 11.11.2021	Freitag 12.11.2021	Samstag 13.11.2021	Sonntag 14.11.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Luzerner Pastetifüllung Spiralen Baby Karotten *** Marmor Cake	Käsekuchen mit Speck Randensalat *** Fruchtjoghurt	Geschnetzeltes vom Luzerner Rind Paprikasauce Nudeln Napoli Bohnen *** Ananascreme	Zungenwurst mit Senf Schmelzkartoffeln Rahmwirsing *** Banane	Adrio Rotweinsauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Kokosmakrone	Schweins Saltimbocca Marsalasauc Müscheli Romanesco *** Mandarine	Obwaldner Kalbsschulterbraten Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin Buntes Herbstgemüse *** Haselnusscreme
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gabriel's Rindfleischvogel Bratensauce Kartoffelstock Blumenkohl *** Marmor Cake	Schweinskarreeschnitzel gebraten Rosmarinsauce Krausnudeln Gemüsewürfel *** Fruchtjoghurt	Kabeljau Rückenfilet gebraten Kerbelfischrahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat *** Ananascreme	Pouletbrustschnitzel Estragonrahmsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Pfälzerkarotten Demidoff *** Banane	Saiblingsfilet gebraten Safranfischrahmsauce Linsen mit Gemüsepaysanne Fenchel *** Kokosmakrone	Siedfleisch vom Innerschweizer Rind Kapernrahmsauce Bouillonkartoffeln Lattich *** Mandarine	Hirschragout Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Spätzli Rotkraut *** Haselnusscreme
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Champignonsragout an Rahmsauce Spiralen Baby Karotten *** Marmor Cake	Valesschnitzel paniert Rosmarinsauce Krausnudeln Gemüsewürfel *** Fruchtjoghurt	Schwingerhörnli Basilikumrahmsauce Karottensalat gekocht *** Ananascreme	Palatschini mit Spinat-Mozzarella Tomatensauce Pfälzerkarotten Demidoff *** Banane	Quornschnitzel Rotweinsauce Linsen mit Gemüsepaysanne Fenchel *** Kokosmakrone	Walliser Rösti (Überbacken mit Tomaten und Käse) Kabissalat weiss *** Mandarine	Spätzli Glasierte Marroni Rotkraut *** Haselnusscreme
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Marmor Cake	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Ananascreme	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Kokosmakrone	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mandarine	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Haselnusscreme

\* Preis mit Dessert

# Menüplan Pro Senectute 15. November 2021 - 21. November 2021

viva luzern

## Woche 46

	Montag 15.11.2021	Dienstag 16.11.2021	Mittwoch 17.11.2021	Donnerstag 18.11.2021	Freitag 19.11.2021	Samstag 20.11.2021	Sonntag 21.11.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gefüllte Schweinsbrust Bratensauce Urdinkel-Tagliatelle Zweifarbene Vichy-Karotten *** Zwetschgenkompott	Pouletbrustgeschneitzeltes Pilzrahmsauce Kartoffelstock Mischgemüse Excellence *** Apfel-Zimt-Muffin	Hörnli Rindsgehacktes Apfelschnitzli *** Blutorange	Ofenfleischkäse Senfrahmsauce Gnocchi Rahmwirsing *** Birnenkompott	Rindshamburger Barbecuesauce Bandnudeln Ratatouille *** Mandelgipfel	Schwedenbraten vom Hals Portweinsauce Trockenreis mit Gemüsewürfeli Blumenkohl *** Banane	Pouletspiessli Mexicansauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Vermicelles mit Meringues
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Trutenschnitzel Currysauce Trockenreis Früchtgarnitur Casimir *** Zwetschgenkompott	Brätschnitzel «Emmentaler Art» Kräutersauce Maisgalletten gemischte Bohnen *** Apfel-Zimt-Muffin	Lachsschnitte gebraten Zitonenrahmsauce Safranreis Rahmspinat *** Blutorange	Pouletoberschenkel gebraten Paprikasauce Dreifarbennüscheli Romanesco *** Birnenkompott	Schellfischfilet gebraten Fischrahmsauce Zuger Art Salzkartoffeln Fenchel mit Gemüsebrunoise *** Mandelgipfel	Reine Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Bratkartoffeln Gemüestäbchen *** Banane	Brätbraten Pariser Art Kräutersauce Krawättli Teigwaren Zucchettischeiben *** Vermicelles mit Meringues
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseragout Currysauce Trockenreis Früchtgarnitur Casimir *** Zwetschgenkompott	Quorn-Piccata Steinpilzrahmsauce vegetarisch Kartoffelstock Mischgemüse Excellence *** Apfel-Zimt-Muffin	Hörnli Yasojagehacktes Tomatensauce Apfelschnitzli *** Blutorange	Vegetarische Cevapcici Paprikasauce Gnocchi Romanesco *** Birnenkompott	Risottoburger Barbecuesauce Ratatouille *** Mandelgipfel	Quinoa-Randenburger Portweinsauce Bratkartoffeln Gemüestäbchen *** Banane	Crêpes mit Spinat-Fetafüllung Kräutersauce Rosenkohl *** Vermicelles mit Meringues
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Apfel-Zimt-Muffin	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Blutorange	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Birnenkompott	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mandelgipfel	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Vermicelles mit Meringues

\* Preis mit Dessert

**PRO  
SENECTUTE**  
GEMEINSAM STÄRKER

Telefon: 041 360 07 70  
Öffnungszeiten: 08:00 – 11:00 und 14:00 – 16:00 Uhr

# Menüplan Pro Senectute 22. November 2021 - 28. November 2021

## Woche 47

	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021	Samstag 27.11.2021	Sonntag 28.11.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Trutenschnitzel im Sesammantel Honig-Thymiansauce Tomatenreis Schwarzwurzeln *** Schoggi Joghurt	Gabriel's Rindshackbällchen Barbecuesauce Röstigaletten Erbsen mit Peperoniwürfel *** Aargauercake	Pouletschenkelragout Süss-Saure Sauce Ebly Chinamischgemüse *** Mangokompott	Kalbsgeschnetzeltes Cognacsauce Tagliatelle mit Petersilie Kohlraben Stäbchen *** Mandarine	Lammvossen Balsamicosauce Polenta Karotten Stäbchen *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Schweins Cordon bleu mit Zitronenschnitz Bratensauce Kartoffelkroketten gemischte Bohnen *** Golden Delicious	Hirschgeschnetzeltes Wildrahmsauce Spinatspätzli Rotkraut *** Linzerschnitte
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Unterwaldner Kalbsvossen Rotweinsauce Dauphinekartoffeln Karottenwürfel *** Schoggi Joghurt	Schweinskarreeschnitzel Braune Champignonsauce Kürbisrisotto Romanesco *** Aargauercake	Seelachscarre paniert mit Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat *** Mangokompott	Schweins-Rauchbraten Bratensauce Süsskartoffel-Gnocchi Dörrbohnen *** Mandarine	Claessenfilet gebraten Dillfischrahmsauce Wildreis Broccoli *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Cipollata-Speck Spiessli Marsalasauce 3-Eier Zöpfli Blumenkohl *** Golden Delicious	Bauernschinken Senfrahmsauce Schmelzkartoffeln Erbsen mit Peperoniwürfel *** Linzerschnitte
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Yasojageschnetzeltes Rotweinsauce Dauphinekartoffeln Karottenwürfel *** Schoggi Joghurt	Äplermagronen und Kartoffelwürfel an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Aargauercake	Quornschnitzel Süss-Saure Sauce Ebly Chinamischgemüse *** Mangokompott	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Paprikarahmsauce Kohlraben Stäbchen *** Mandarine	Blumenkohl-Käsemedaillon Thymiansauce Polenta Karotten Stäbchen *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Gemüseburger «Mediterran» Marsalasauce Kartoffelkroketten gemischte Bohnen *** Golden Delicious	Spinatspätzli Glasierte Marroni Rotkraut *** Linzerschnitte
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Schoggi Joghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Aargauercake	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mangokompott	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Mandarine	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Golden Delicious	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Linzerschnitte

\* Preis mit Dessert

# Menüplan Pro Senectute 29. November 2021 - 05. Dezember 2021

viva luzern

## Woche 48

	Montag 29.11.2021	Dienstag 30.11.2021	Mittwoch 01.12.2021	Donnerstag 02.12.2021	Freitag 03.12.2021	Samstag 04.12.2021	Sonntag 05.12.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Nidwaldner Kalbshacksteak Pfefferrahmsauce Muscheli Kürbisgemüse *** Blutorange	Zungenwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Dörrbohnen *** Ananascreme	Gabriel's Rindfleischvogel Rotweinsauce Polenta Fenchel mit Gemüsestreifen *** Haselnuss Cake	Pouletoberschenkel gebraten Rosmarinsauce Risolees Kartoffeln Kohlraben Stäbchen *** Mocca Joghurt	Schweinskarreebraten Honig-Thymiansauce Safranrisotto Broccoli *** Birewegge hausgemacht	Schweins Saltimbocca Marsalasauc Dreifarbencappelletti Karottenwürfel *** Banane	Kalbsschulterbraten Whiskyrahmsauce Dauphinekartoffeln Rosenkohl *** Süssmostcreme
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Pouletpiccata Tomatensauce Gnocchi Blattspinat *** Blutorange	Unterwaldner Kalbsschnecken Tessinersauce Edelweiss-Teigwaren Gemüestäbchen *** Ananascreme	Kabeljau Rückenfilet gebraten Safranfischrahmsauce Trockenreis Romanesco *** Haselnuss Cake	Brätschnitzel «Bündner Art» Paprikasauce Spinatspätzli Buntes Herbstgemüse *** Mocca Joghurt	Forellenfilet gebraten Fischsauce «Grenobler Art» Petersilienkartoffeln Schwarzwurzeln *** Birewegge hausgemacht	Rindshamburger Barbecuesauce Bratkartoffeln in Scheiben Mischgemüse *** Banane	Pouletbrustschnitzel Tessinersauce Pilaw-Reis Peperonata *** Süssmostcreme
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Back Camembert Tomatensauce Muscheli Kürbisgemüse *** Blutorange	Quinoa-Randenburger Zwiebelsauce Kartoffelstock Dörrbohnen *** Ananascreme	Grünkernbratlinge Braune Sauce Trockenreis Romanesco *** Haselnuss Cake	Vegetarische Cevapcici Papikarahmsauce Spinatspätzli Kohlraben Stäbchen *** Mocca Joghurt	Palatschini mit Spinat Mozzarella Champignonrahmsauce Broccoli *** Birewegge hausgemacht	Cornatur Tofu-Kräuterpiccata Marsalasauc Dreifarbencappelletti Karottenwürfel *** Banane	Quorgeschnetzeltes Whiskyrahmsauce Dauphinekartoffeln Rosenkohl *** Süssmostcreme
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Blutorange	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Ananascreme	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Haselnuss Cake	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Mocca Joghurt	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Birewegge hausgemacht	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Süssmostcreme

\* Preis mit Dessert



# Menüplan Pro Senectute 6. Dezember 2021 - 12. Dezember 2021

viva luzern

## Woche 49

	Montag 06.12.2021	Dienstag 07.12.2021	Mittwoch 08.12.2021	Donnerstag 09.12.2021	Freitag 10.12.2021	Samstag 11.12.2021	Sonntag 12.12.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Schweinsfiletmedaillons Senfsauce Blattspinat mit Dörrtomaten *** Mini Lebkuchen	Spaghetti Bolognesauce Randensalat *** Mandarine	Trutenschnitzel Balsamicosauce Schupfnudeln Gemüsewürfel *** Blaubeermuffin	Hackbraten mit Trockentomaten Portweinsauce Polenta Lauchgemüse *** Mocca Joghurt	Kalbfleischvogel Schmorbratensauce Kartoffelstock Erbsen mit Mais *** Nussstange	Buurebratwurst Zwiebelsauce Röstikroketten Dörrbohnen *** Apfel	Rehpfeffer Wildpfeffersauce Spätzli Rotkraut *** Gebrannte Creme
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Nidwaldner Kalbshacksteak Mexicainesauce Gnocchi Romanesco *** Mini Lebkuchen	Adrio Rosmarinsauce Bratkartoffeln Ratatouille *** Mandarine	Fischstäbli mit Tartarsauce Linsen mit Gemüsepaysanne Broccoli *** Blaubeermuffin	Pouletschenkelragout Kräutersauce Bandnudeln Kürbisgemüse *** Mocca Joghurt	Lachsschnitte pochiert Zitronenrahmsauce Camargueris Fenchel *** Nussstange	Rindsgeschnetzeltes Paprikasauce Zöpfiteigwaren Wurzelgemüse *** Apfel	Gabriel's Brätschnitzel «Emmentaler Art» Pfefferrahmsauce Risolees Kartoffeln Blumenkohl *** Gebrannte Creme
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Senfsauce Blattspinat mit Dörrtomaten *** Mini Lebkuchen	Spaghetti Tomatenrahmsauce Randensalat *** Mandarine	Kartoffel-Lauchtätschli Balsamicosauce Linsen mit Gemüsepaysanne Broccoli *** Blaubeermuffin	Gemüseburger «Mediterran» Kräutersauce Bandnudeln Kürbisgemüse *** Mocca Joghurt	Tofu-Gemüseragout Estragonrahmsauce Camargueris Fenchel *** Nussstange	Gemüsekroketten Zwiebelsauce Zöpfiteigwaren Dörrbohnen *** Apfel	Spätzli Glasierte Marroni Rotkraut *** Gebrannte Creme
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Mini Lebkuchen	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Mandarine	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Blaubeermuffin	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Mocca Joghurt	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Nussstange	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Apfel	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Gebrannte Creme

\* Preis mit Dessert

**PRO  
SENECTUTE**  
GEMEINSAM STÄRKER

Telefon: 041 360 07 70  
Öffnungszeiten: 08:00 – 11:00 und 14:00 – 16:00 Uhr

# Menüplan Pro Senectute 13. Dezember 2021 - 19. Dezember 2021

viva luzern

## Woche 50

	Montag 13.12.2021	Dienstag 14.12.2021	Mittwoch 15.12.2021	Donnerstag 16.12.2021	Freitag 17.12.2021	Samstag 18.12.2021	Sonntag 19.12.2021
<b>Tagesmenü</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Pouletoberschenkel gebraten Süss-Saure Sauce Basmatireis Chinamischgemüse *** Zwetschgenkompott	Cipollata-Speckspiessli Senfsauce Kartoffelstock Sauerkraut *** Birne	Nidwaldner Kalbshacksteak Champignonsauce Spiralen gemischte Bohnen *** Exotischer Fruchtsalat	Voessen vom Innerschweizer Rind Toscanasauce Dreifarbencappelletti Kürbisgemüse *** Banane	Schweins Saltimbocca Marsalasauc Pilawreis Peperonata *** Linzerschnitte	Siedfleisch Kapernrahmsauce Schmelzkartoffeln Lattich *** Fruchtjoghurt	Schwedenbraten vom Nierstück Rosmarinsauce Kartoffelgratin Wintergemüse *** Apfel-Streuselschnitte
<b>Mediterran</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Schweinsgeschnetztes Rotweinsauce Polenta Pfälzerkarotten Demidoff *** Zwetschgenkompott	Pouletbrustschnitzel Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur Casimir *** Birne	Saiblingsfilet gebraten Weissweinhrahmsauce Petersilienkartoffeln Schwarzwurzeln *** Exotischer Fruchtsalat	Fleischkäsetranche Rotweinsauce Randenrisotto Romanesco *** Banane	Kabeljau Rückenfilet gebraten Dillfischrahmsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Gemüestäbchen *** Linzerschnitte	Brätbraten Pariser Art Pfefferrahmsauce Krawättli Teigwaren Kohlraben Stäbchen mit Kräuter *** Fruchtjoghurt	Trutenschnitzel im Ei gebraten Honig-Thymiansauce Bratkartoffeln Schwarzwurzeln mit Gemüsebrunoise *** Apfel-Streuselschnitte
<b>Vegetarisch</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Haferflockentäschli im Sesammantel Rotweinsauce Polenta Pfälzerkarotten Demidoff *** Zwetschgenkompott	Gemüseragout Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur Casimir *** Birne	Yasojageschnetztes Champignonsauce Spiralen gemischte Bohnen *** Exotischer Fruchtsalat	Käsekuchen Maissalat *** Banane	Quark-Plätzchen Marsalasauc Couscous mit Gemüsewürfeli Peperonata *** Linzerschnitte	Palatschini mit Spinat- Mozzarellafüllung Champignonrahmsauce Kohlraben Stäbchen mit Kräuter *** Fruchtjoghurt	Bulgur- Gemüseburger Pfefferrahmsauce Bratkartoffeln Wintergemüse *** Apfel-Streuselschnitte
<b>Gemüseteller</b> Fr. 15.50 / 17.00*	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Birne	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Exotischer Fruchtsalat	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Linzerschnitte	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Apfel-Streuselschnitte

\* Preis mit Dessert