

13. Januar 2025 - 09. März 2025

(Woche 03. - 10. 2025)

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 13. Januar - 19. Januar 2025

Woche 03

	Montag 13. Januar	Dienstag 14. Januar	Mittwoch 15. Januar	Donnerstag 16. Januar	Freitag 17. Januar	Samstag 18. Januar	Sonntag 19. Januar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskarreeschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> Thymiansauce Wildreis-Mix Kräutertomate *** Spitzbueb	Kalbsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Zwiebelsauce Rösti Romanesco *** Schoggi-Joghurt	Kabeljau im Eimantel <i>Fisch: Polen</i> Safranrahmsauce Trockenreis mit Gemüswürfeli Blattspinat *** Apfel-Zimt-Muffin	Kalbhacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> braune Champignonsauce Dreifarbenmüscheli Pfälzerkarotten *** Birne	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Petersilienkartoffeln Fenchel *** Mandel-Gipfel	Pouletbrustschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> Tomatensauce Maisgaletten Broccoli *** Mandarine	Schweinskarreebraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Pommery-Senfauce Spinatspätzli gratinierter Blumenkohl *** Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüsemedaillon "Mediterran" Mexicainsauce Kartoffelstock farbige Gemüsestäbchen *** Spitzbueb	Back-Camembert Zwiebelsauce Tagliatelle gedünstete Gemüswürfeli *** Schoggi-Joghurt	Rezenter Käsekuchen Rüeblialat *** Apfel-Zimt-Muffin	Tofu-Gemüseragout rassige Currysauce Couscous mit Gemüswürfeli Erbsen mit Mais *** Birne	Vegi-Cevapcici Kräutersauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Mandel-Gipfel	Vegi-Gyros kräftige Rotweinsauce Maisgaletten Broccoli *** Mandarine	Quornschnitzel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Ofenfleischkäse <i>Fleisch: Schweiz</i> Thymiansauce Kartoffelstock Kräutertomate *** Spitzbueb	Rindsgeschnetztes <i>Fleisch: Schweiz</i> Paprikasauce Tagliatelle Romanesco *** Schoggi-Joghurt	Spaghetti Bolognese <i>Fleisch: Schweiz</i> Rüeblialat *** Apfel-Zimt-Muffin	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> rassige Currysauce Couscous mit Gemüswürfeli Asia-Gemüse *** Birne	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Bündner Art" Kräutersauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Mandel-Gipfel	Cipollata-Speck-Spiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> kräftige Rotweinsauce Bratkartoffeln Gemüsemischung Deluxe *** Mandarine	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> im Sesammantel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Kartoffelstock *** Spitzbueb	Gemüseteller Winter mit Butterrösti *** Schoggi-Joghurt	Gemüseteller Winter mit Trockenreis *** Apfel-Zimt-Muffin	Gemüseteller Winter mit Dreifarbenmüscheli *** Birne	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Mandel-Gipfel	Gemüseteller Winter mit Maisgaletten *** Mandarine	Gemüseteller Winter mit Spinatspätzli *** Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 20. Januar - 26. Januar 2025

Woche 04

	Montag 20. Januar	Dienstag 21. Januar	Mittwoch 22. Januar	Donnerstag 23. Januar	Freitag 24. Januar	Samstag 25. Januar	Sonntag 26. Januar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Emmentaler-Art" Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Randen-Gemüse *** Moccajoghurt	Schweinsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Steinpilzrahmsauce Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-Creme	Pochiertes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Kerbelrahmsauce Tomaten-Nudeln Schwarzwurzeln *** Blätterteig- Zwetschgentasche	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	Seehecht-Piccata <i>Fisch: Island</i> Tomatensauce Jasminreis mit Kräutern Rahmlattich *** Marmor-Roulade	Siedfleisch <i>Fleisch: Schweiz</i> Meerrettichrahmsauce Salzkartoffeln mit Petersilie grüne Bohnen *** Gala-Apfel	Rindsschmorbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> kräftige Bratensauce Kartoffelgratin geschmortes Rotkraut *** Gebrannte Creme
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Tortelli Fiorentina mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolarahmsauce Randensalat *** Moccajoghurt	Gemüsebällchen Marsalasauce Spinat-Nudeln Pfälzerrüebli *** Schoggi-Creme	Tofuschnitzel Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Blätterteig- Zwetschgentasche	Äplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Banane	Mais-Käse-Täschli Pilzrahmsauce Gletscherhütli gedünstete Gemüsewürfel *** Marmor-Roulade	Vegi-Geschnetzeltes rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Gala-Apfel	Falafel-Trio Paprikarahmsauce Eierspätzli Wirsinggemüse *** Gebrannte Creme
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Lammvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Randen-Gemüse *** Moccajoghurt	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauce Dauphinekartoffeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-Creme	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Blätterteig- Zwetschgentasche	Schweinshalsbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	Kalbshacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Pilzrahmsauce Gletscherhütli gedünstete Gemüsewürfel *** Marmor-Roulade	Pouletoberschenkel <i>Fleisch: Schweiz</i> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Gala-Apfel	Schweinscarreeschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Wirsinggemüse *** Gebrannte Creme
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Weissweinsrisotto *** Moccajoghurt	Gemüseteller Winter mit Spinat-Nudeln *** Schoggi-Creme	Gemüseteller Winter mit Kartoffelstock *** Blätterteig- Zwetschgentasche	Gemüseteller Winter mit Ebly *** Banane	Gemüseteller Winter mit Jasminreis *** Marmor-Roulade	Gemüseteller Winter mit Salzkartoffeln *** Gala-Apfel	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgratin *** Gebrannte Creme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 27. Januar - 02. Februar 2025

Woche 05

	Montag 27. Januar	Dienstag 28. Januar	Mittwoch 29. Januar	Donnerstag 30. Januar	Freitag 31. Januar	Samstag 01. Februar	Sonntag 02. Februar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinspiccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Ofenkartoffeln Broccoli *** Orange	Gebratenes Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> "Grenobler Art" Salzkartoffeln Blattspinat *** Mangokompott	Wiener-Kalbsgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> Spinatspätzli Schwarzwurzeln *** Creme-Schnitte	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> grüne Pfefferrahmsauce Müscheli-Teigwaren Randengemüse *** Birne	Rindfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Rotweinsauce Kartoffelstock farbige Gemüsestäbchen *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Rezenter Käsekuchen Kabissalat *** Schoggi-Cake	Gemüsemedaillon "Mediterran" Balsamicosauce Bramatapolenta Blattspinat mit Trockentomaten *** Orange	Mandel-Bällchen Champignonsauce Couscous mit Gemüswürfeli Rosenkohl *** Mangokompott	Back-Camembert Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Creme-Schnitte	Steinpilz-Tortelli Peccorinorahmsauce Rüebliisalat *** Fruchtjoghurt	Cornaturschnitzel mit Schnittlauchfüllung grüne Pfefferrahmsauce Vollreis Blattspinat *** Birne	Vegi-Gyros Honig-Koriandersauce Kartoffelstock Zucchettiwüfel *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggi-Cake	Lammgeschnetzeltes <i>Fleisch: NZ</i> Balsamicosauce Bramatapolenta Broccoli *** Orange	Rindshackbällchen <i>Fleisch: Schweiz</i> Champignonsauce Couscous mit Gemüswürfeli Rosenkohl *** Mangokompott	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Creme-Schnitte	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauce Griessnocken Fenchel *** Fruchtjoghurt	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Stroganoffsauce Müscheli-Teigwaren Randengemüse *** Birne	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Orientalische Art" Honig-Koriandersauce Trockenreis Zucchettiwüfel *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Tagliatelle *** Schoggi-Cake	Gemüseteller Winter mit Ofenkartoffeln *** Orange	Gemüseteller Winter mit Couscous *** Mangokompott	Gemüseteller Winter mit Röstigaletten *** Creme-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Griessnocken *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Vollreis *** Birne	Gemüseteller Winter mit Kartoffelstock *** Zwetschgen- Streusselschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 03. Februar - 09. Februar 2025

Woche 06

	Montag 03. Februar	Dienstag 04. Februar	Mittwoch 05. Februar	Donnerstag 06. Februar	Freitag 07. Februar	Samstag 08. Februar	Sonntag 09. Februar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Rippli vom Nierstück <i>Fleisch: Schweiz</i> milder Senf Petersilienkartoffeln Sauerkraut *** Schoggi-Muffin	Rindfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> kräftige Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Vanillejoghurt	Gebratene Fischstäbli <i>Fisch: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln cremiger Rahmspinat *** Bienenstich	Poulet-Piccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Rüebli-Cake	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Spitzbueb	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Kürbisgemüse *** Blutorange	Schwedenbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Kartoffelgratin Rosenkohl *** Latte-Macchiato-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Soja-Gyros Estragonrahmsauce Risoleekartoffeln Erbsen mit Peperoniwürfeli *** Vanillejoghurt	Vegi-Burger Kräuterrahmsauce Zöpfleiteigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Spinat-Falafel Merlotsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut *** Rüebli-Cake	Broccoli-Käsemedaillon Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Schwarzwurzeln *** Spitzbueb	Gemüse-Bällchen Balsamicojus Weissweinsrisotto Romanesco *** Blutorange	Champignonragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Gehacktes mit Hörnli <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Schweins-Saltimbocca <i>Fleisch: Schweiz</i> kräftige Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Vanillejoghurt	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräuterrahmsauce Zöpfleiteigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Rindsgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock geschmortes Rotkraut *** Rüebli-Cake	Ravioli Rindfleisch <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Rindfleischfüllung Cinque Pi Sauce Schwarzwurzeln *** Spitzbueb	Rezenter Käsekuchen <i>Fleischlos</i> Maissalat *** Blutorange	Kalbhacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Champignonrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Schoggi-Muffin	Gemüseteller Winter mit Polenta *** Vanillejoghurt	Gemüseteller Winter mit Zöpfleiteigwaren *** Bienenstich	Gemüseteller Winter mit Safranrisotto *** Rüebli-Cake	Gemüseteller Winter mit Basmatireis *** Spitzbueb	Gemüseteller Winter mit Tagliatelle *** Blutorange	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgratin *** Latte-Macchiato-Schnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 10. Februar - 16. Februar 2025

Woche 07

	Montag 10. Februar	Dienstag 11. Februar	Mittwoch 12. Februar	Donnerstag 13. Februar	Freitag 14. Februar	Samstag 15. Februar	Sonntag 16. Februar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel mit Mohr *** Orange	Pouletgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> aus Pouletbrustfleisch Champignonsauce Bramatapolenta Romanesco *** Moccajoghurt	Wolfsbarschfilet <i>Fisch: Türkei</i> Weissweinrahmsauce Salzkartoffeln Babykarotten *** Nussgipfel	Schweinscarreeschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Apfelkuchen	Pangasius-Röllchen <i>Fisch: Vietnam</i> Safranrahmsauce Bulgur mit Gemüwestreifen Blattspinat *** Banane	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Risoleekartoffeln Ratatouille *** Brownie-Schnitte	Engelberger Braten <i>Fleisch: Schweiz</i> Marsalasauc Kartoffelgratin Mischgemüse *** Beeren- Buttermilchschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Tofu-Kräuterpiccata Cognacsauce Trockenreis Zucchetti *** Orange	Kartoffelgnocchi Champignonsauce Broccoli *** Moccajoghurt	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Reibkäse Randensalat *** Nussgipfel	Äplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Apfelkuchen	Spinat-Falafel Curryrahmsauce Mais Frites Ofengemüse *** Banane	Vegi-Geschnetzeltes "Zürcher Art" Gletscherhüetli Erbsen *** Brownie-Schnitte	Crêpes mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerkarotten *** Beeren- Buttermilchschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweins-Piccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Thymiansauce Schupfnudeln Zucchetti *** Orange	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Zwiebelsauce Kartoffelgnocchi Romanesco *** Moccajoghurt	Rindsgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> "Ungarische Art" Eierspätzli Erbsen-Peperonigemüse *** Nussgipfel	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Apfelkuchen	Rindshackbällchen <i>Fleisch: Schweiz</i> Curryrahmsauce Mais Frites Ofengemüse *** Banane	Cipollata-Speck-Spiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Gletscherhüetli Ratatouille *** Brownie-Schnitte	Kalbfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Marsalasauc Penne Rigate Mischgemüse *** Beeren- Buttermilchschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Trockenreis *** Orange	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgnocchi *** Moccajoghurt	Gemüseteller Winter mit Eierspätzli *** Nussgipfel	Gemüseteller Winter mit Safranrisotto *** Apfelkuchen	Gemüseteller Winter mit Bulgur *** Banane	Gemüseteller Winter mit Gletscherhüetli *** Brownie-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgratin *** Beeren- Buttermilchschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 17. Februar - 23. Februar 2025

Woche 08

	Montag 17. Februar	Dienstag 18. Februar	Mittwoch 19. Februar	Donnerstag 20. Februar	Freitag 21. Februar	Samstag 22. Februar	Sonntag 23. Februar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Brätchügelrahmsauce <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Champignons Pilaw-Reis gedünstete Gemüsewürfel *** Zitronen-Cake	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Maisgaletten zweifarbige Vichy-Karotten *** Apfel	Seelachs Aioli <i>Fisch: Dänemark</i> Tartarsauce Wildreis-Mix Rahmspinat *** Vanille-Täschli	Schweinskotelett <i>Fleisch: Schweiz</i> Emilianasauce Ebly farbige Gemüsestäbchen *** Fruchtjoghurt	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Zitronen-Buttersauce Salzkartoffeln Lauchgemüse *** Spitzbueb	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Emmentaler Art" Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Blutorange	Kalbsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> "Zürcher Art" Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli *** Sélection Schggikuchen
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Randen-Falafel Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Kräutertomate *** Zitronen-Cake	Vegi-Bratwurst Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Rahmwirsing *** Apfel	Waldpilzragout an einer Rahmsauce Kartoffelstock grüne Bohnen *** Vanille-Täschli	Panierter Feta Portweinsauce Weissweinrisotto Blattspinat *** Fruchtjoghurt	Rezenter Käsekuchen Maissalat *** Spitzbueb	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Champignonrahmsauce Broccoli *** Blutorange	Rigatoni an Steinpilzsauce Erbsli mit Rüebli *** Sélection Schggikuchen
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweinvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Honig-Thymiansauce Edelweiss-Teigwaren gedünstete Gemüsewürfel *** Zitronen-Cake	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Rahmwirsing *** Apfel	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> an Pfefferrahmsauce Kartoffelstock grüne Bohnen *** Vanille-Täschli	Geflügel-Bratwurst <i>Fleisch: Ungarn</i> Portweinsauce Weissweinrisotto farbige Gemüsestäbchen *** Fruchtjoghurt	Spaghetti Bolognese <i>Fleisch: Schweiz</i> Maissalat *** Spitzbueb	Cevapcici <i>Fleisch: Schweiz</i> Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Blutorange	Hacktätschli <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräutersauce Eierspätzli Peperonata *** Sélection Schggikuchen
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Edelweiss-Teigwaren *** Zitronen-Cake	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgnocchi *** Apfel	Gemüseteller Winter mit Wildreis-Mix *** Vanille-Täschli	Gemüseteller Winter mit Ebly *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Salzkartoffeln *** Spitzbueb	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Blutorange	Gemüseteller Winter mit Eierspätzli *** Sélection Schggikuchen

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 24. Februar - 02. März 2025

Woche 09

	Montag 24. Februar	Dienstag 25. Februar	Mittwoch 26. Februar	Donnerstag 27. Februar	Freitag 28. Februar	Samstag 01. März	Sonntag 02. März
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schwedenbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Kartoffelstock Broccoli *** Cheesecake-Schnitte	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: Schweiz</i> Cinque Pi Sauce Maisgaletten Krautstiele *** Birne	Gebrautes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Weissweinhaumsauce Jasminreis mit Kräutern Rüebliwürfel *** Apfel-Zimt-Muffin	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Zwiebelsauce Rösti Peperonata *** Banane	Schlemmerfilet <i>Seelachs: Nordostpazifik</i> "Bordelaise" Tomatensauce Salzkartoffeln Fenchelgemüse *** Nussgipfel	Rindfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Paprikasauce Bramatapolenta geschmortes Rotkraut *** Fruchtjoghurt	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Pilzrahmsauce Williams Kartoffeln Blumenkohl Mornay *** Tiramisu-Becher
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüse-Bällchen Kräutersauce Gletscherhüetli Rahmlattich *** Cheesecake-Schnitte	Cannelloni Ricotta-Spinatfüllung Cinque Pi Sauce Randensalat *** Birne	Vegi-Hackbällchen Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Fenchel *** Apfel-Zimt-Muffin	Walliser Rösti gebratene Rösti mit Tomatenwürfel und Raclettekäse grüner Bohnensalat *** Banane	Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Serviettenknödel Fenchelgemüse *** Nussgipfel	Kartoffelnocchi Kräuterrahmsauce mit Trockentomaten gedünstete Gemüsewürfel *** Fruchtjoghurt	Tofuragout Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegaritur *** Tiramisu-Becher
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Kalbsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Gletscherhüetli Rahmlattich *** Cheesecake-Schnitte	Rippli vom Nierstück <i>Fleisch: Schweiz</i> milder Senf Petersilienkartoffeln Sauerkraut *** Birne	Kalbhacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Rüebliwürfel *** Apfel-Zimt-Muffin	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> Honig-Thymiansauce Polenta Peperonata *** Banane	Kaninchenragout <i>Fleisch: Ungarn</i> Madeirasauce Serviettenknödel Rahmwirsing *** Nussgipfel	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Römer Art" Paprikasauce Bramatapolenta geschmortes Rotkraut *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegaritur *** Tiramisu-Becher
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Gletscherhüetli *** Cheesecake-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Birne	Gemüseteller Winter mit Spinat-Nudeln *** Apfel-Zimt-Muffin	Gemüseteller Winter mit Rösti *** Banane	Gemüseteller Winter mit Serviettenknödel *** Nussgipfel	Gemüseteller Winter mit Bramatapolenta *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Trockenreis *** Tiramisu-Becher

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 03. März - 09. März 2025

Woche 10

	Montag 03. März	Dienstag 04. März	Mittwoch 05. März	Donnerstag 06. März	Freitag 07. März	Samstag 08. März	Sonntag 09. März
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinhalsbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Marmorcake	Gehacktes mit Hörnli <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Apfel	Pangasiusfilet <i>Fisch: Vietnam</i> im Ei gebraten Fischrahmsauce Petersilienkartoffeln farbige Gemüsestäbchen *** Schoggi-Nougatmuffin	Rindsvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Balsamicosauce Kartoffelgnocchi Ratatouille *** Orange	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Kurkuma-Reis Kohlrabiwürfel *** Moccajoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	Kalbhohrücken <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Eierspätzli Rahmlattich *** Aprikosen- Streusselschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gefüllte Crêpes mit Spinat-Fetafüllung Mascarponeahmsauce Pfälzerrüebli-Stäbchen *** Marmorcake	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Apfel	Cornatur-Cordon bleu Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Schoggi-Nougatmuffin	Gemüse-Ravioli Kräuterrahmsauce zweifarbige Vichy-Rüebli *** Orange	Tofu-Kräuterpiccata Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Moccajoghurt	Waldpilzragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Erbsen *** Schwarzwälder-Roulade	Vegi-Geschnetzeltes Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Aprikosen- Streusselschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Cevapcici <i>Fleisch: Schweiz</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Marmorcake	Kalbsvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacrahmsauce Kartoffelstock gedünstete Gemüsewürfel *** Apfel	Rindshamburger <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Schoggi-Nougatmuffin	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> <i>Fleisch: Schweiz</i> "Bündner Art" Honig-Thymiansauce Tomaten-Tagliatelle zweifarbige Vichy-Rüebli *** Orange	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Moccajoghurt	Kalbsadrio <i>Fleisch: Schweiz</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	Hacktätschli <i>Fleisch: Schweiz</i> Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Aprikosen- Streusselschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Marmorcake	Gemüseteller Winter mit Kartoffelstock *** Apfel	Gemüseteller Winter mit Maisgaletten *** Schoggi-Nougatmuffin	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgnocchi *** Orange	Gemüseteller Winter mit Couscous *** Moccajoghurt	Gemüseteller Winter mit Edelweiss-Teigwaren *** Schwarzwälder-Roulade	Gemüseteller Winter mit Pilaw-Reis *** Aprikosen- Streusselschnitte

* Preis mit Dessert