

18. November 2024 - 12. Januar 2025

(Woche 47, 2024 - 02, 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
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. Falls Sie wünschen, nehmen wir gerne Ihre Bestellung wochenweise oder 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

Angepasste Bestell- und Lieferzeiten für Weihnachten und Neujahr

Letzte Bestellmöglichkeit			Mahlzeiten für			Liefertag		
Mittwoch	18.12.2024	11:00 Uhr	Freitag	20.12.2024	- Sonntag	22.12.2024	Freitagvormittag	20.12.2024
Freitag	20.12.2024	11:00 Uhr	Montag	23.12.2024	- Dienstag	24.12.2024	Montagvormittag	23.12.2024
Freitag	20.12.2024	11:00 Uhr	Mittwoch	25.12.2024	- Donnerstag	26.12.2024	Dienstagvormittag	24.12.2024
Montag	23.12.2024	11:00 Uhr	Freitag	27.12.2024	- Sonntag	29.12.2024	Freitagvormittag	27.12.2024
Freitag	27.12.2024	11:00 Uhr	Montag	30.12.2024	- Dienstag	31.12.2024	Montagvormittag	30.12.2024
Freitag	27.12.2024	11:00 Uhr	Mittwoch	01.01.2025	- Donnerstag	02.01.2025	Dienstagvormittag	31.12.2024
Montag	30.12.2024	11:00 Uhr	Freitag	03.01.2025	- Sonntag	05.01.2025	Freitagvormittag	03.01.2025
Freitag	03.01.2025	11:00 Uhr	Montag	06.01.2025	- Dienstag	07.01.2025	Montagvormittag	06.01.2025

- ➔ Nach der letzten Bestellmöglichkeit 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

Pro Senectute Kanton Luzern · Hilfen zu Hause · Maihofstrasse 76 · 6006 Luzern · lu.prosenectute.ch
Mahlzeitendienst · Telefon 041 360 07 70 · hzh@lu.prosenectute.ch
Alltags- und Umzugshilfe · Telefon 041 211 25 25 · hzh@lu.prosenectute.ch

Spendenkonto
IBAN CH86 8080 8005 7958 7261 9



Menüplan-Deklaration (Mahlzeitendienst Pro Senectute Kanton Luzern)

Zutaten, die bei Personen mit Allergien Reaktionen auslösen können:

- | | |
|--|--|
| <p>1 Glutenhaltiges Getreide
wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel*</p> <p>2 Milch, Laktose*</p> <p>3 Eier*</p> <p>4 Fische*</p> <p>5 Krebstiere*</p> <p>6 Soja*</p> <p>7 Erdnüsse*</p> <p>8 Hartschalenobst* (Nüsse)
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse*</p> | <p>9 Sesam*</p> <p>10 Sellerie (inkl. Selleriesalz)*</p> <p>11 Schalen und Weichtiere*</p> <p>12 Senf*</p> <p>13 Sulfite
in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg
oder 10mg/l, ausgedrückt als SO₂</p> <p>14 Lupinien*</p> |
|--|--|

*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).

Bei krankheitsbedingten Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Ernährungsberatung.

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.

Menüplan Pro Senectute 18. November 2024 - 24. November 2024

Woche 47

viva luzern

	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024	Samstag 23.11.2024	Sonntag 24.11.2024
Schweizer Küche CHF 17.80 / 19.60*	Grossmutter's Hackbraten [CH] Sherrysauce Schupfnudeln Herbstgemüse *** Apfelschnitzli	Pouletbrust-geschnetzeltes [CH] Champignonsrahmsauce Dreifarbemüschieli Broccoli *** 1 Moccajoghurt	Fischragout [VN (ASC)] Dillrahmsauce Salzkartoffeln Erbsen mit Mais *** Orange	Schweinskarree-schnitzel [CH] Balsamicosauce Safranrisotto Zucchettischeiben *** Vermicellesroulade	Gebratenes Claressenfilet [NL (NFC)] Weissweinrahmsauce Bulgur mit Gemüsestreifen Blattspinat *** Banane	Poulet Cordon bleu [CH] Bratensauce Risolees Kartoffeln Kohlraben Stäbchen mit Petersilie *** Brownies	Schweins-Rauchbraten [CH] Marsalasauc Serviettenknödel Krautstiele *** Haselnusscreme
Fleischlos Glücklich CHF 17.80 / 19.60*	Blumenkohl-Käsemedaillon Sherrysauce Trockenreis Peperonata *** Apfelschnitzli	Kartoffelgnocchi Champignonsrahmsauce Broccoli *** 1 Moccajoghurt	Spaghetti Tomatenrahmsauce Gurkensalat *** Orange	Äplermagronen Käserahmsauce Zwiebelschwitze hausgemachtes Apfelmus *** Vermicellesroulade	Spinatburger Currysauce Mais Frites Baby Karotten *** Banane	Yasojavoressen Thymiansauce Spätzli Kohlraben Stäbchen mit Petersilie *** Brownies	Crepes mit Spinat Mozzarella Marsalasauc Pfälzerkarotten Demidoff *** Haselnusscreme
Tagesmenü CHF 17.80 / 19.60*	Kalbsbratwurst [CH] Zwiebelsauce Schupfnudeln Peperonata *** Apfelschnitzli	Rippli vom Hals [CH] Thymiansauce Kartoffelstock Sauerkraut *** 1 Moccajoghurt	Rindsgeschnetzeltes [CH] Stroganoffsauce Ebly mit Gemüswürfel Erbsen mit Mais *** Orange	Truten Saltimbocca [CH] Balsamicosauce Safranrisotto Zucchettischeiben *** Vermicellesroulade	Rindshackbällchen [CH] Currysauce Mais Frites Baby Karotten *** Banane	Rehpfeffer [NZ, AT] Wildrahmsauce Spätzli Rotkraut Glasierte Marroni *** Brownies	Kalbflleischvogel [CH] Toscanasauce 3-Eier Zöpfli Pfälzerkarotten Demidoff *** Haselnusscreme
Gemüseteller CHF 17.80 / 19.60*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Apfelschnitzli	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** 1 Moccajoghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Orange	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Vermicellesroulade	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Banane	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Brownies	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Haselnusscreme

* Preis mit Dessert

Menüplan Pro Senectute 25. November 2024 - 1. Dezember 2024

Woche 48

viva luzern

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024	Samstag 30.11.2024	Sonntag 01.12.2024
Schweizer Küche CHF 17.80 / 19.60*	Ungarisches Rindsgulasch Kartoffelgratin Rosenkohl *** Zitronen Cake	Kalbsschulterbraten [CH] Bratensauce Maisgalletten Gemüsewürfel *** Apfel	Gebratenes Forellenfilet [IT (ASC)] Grenobler Art Wildreis-Mix Lauchrahmgemüse *** Schokoladencreme	Schweinsvoressen [CH] Portweinsauce Ebly farbige Gemüsestäbchen *** 1 Fruchtjoghurt	Fischstäbli [FR (MSC)] Tartarsauce Portion Salzkartoffeln Rahmspinat *** Birne	Brätschnitzel Emmentaler Art [CH] Balsamicosauce Weissweinsotto Kohlraben Würfel mit Petersilie *** Spitzbueb	Kalbsgeschnetzeltes [CH] Cognacrahmsauce Spätzli Kürbisgemüse *** Gebrannte Creme
Fleischlos Glücklich CHF 17.80 / 19.60*	Randen-Falafel (Kichererbsenbällchen) Champignonsrahmsauce Tomatenreis Schwarzwurzeln *** Zitronen Cake	Käsekuchen Randensalat *** Apfel	Pilzragout an Rahmsauce Nudeln Grüne Bohnen *** Schokoladencreme	Back Camembert Portweinsauce Ebly Romanesco *** 1 Fruchtjoghurt	Vegetarisches Gyros Rosmarinsauce Tomaten-Tagliatelle Lattichgemüse *** Birne	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Steinpilzrahmsauce Broccoli *** Spitzbueb	Ravioli mit Gemüsefüllung Pecorinorahmsauce Kürbisgemüse *** Gebrannte Creme
Tagesmenü CHF 17.80 / 19.60*	Schweinskotelette [CH] Honig-Thymiansauce Kartoffelgratin Rosenkohl *** Zitronen Cake	Spaghetti Bolognesesauce Randensalat *** Apfel	Adrio [CH] Rahmsauce Nudeln Grüne Bohnen *** Schokoladencreme	Geflügelbratwurst [CH] Zigeunersauce Trockenreis mit Gemüsewürfeln Romanesco *** 1 Fruchtjoghurt	Grosis Hacktätschli [CH] Rosmarinsauce Tomaten-Tagliatelle Lattichgemüse *** Birne	Hirschgeschnetzeltes [NZ, AT] Preiselbeerrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli *** Spitzbueb	Pouletspiessli [CH] Kräutersauce Spätzli Peperonata *** Gebrannte Creme
Gemüseteller CHF 17.80 / 19.60*	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Zitronen Cake	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Apfel	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Schokoladencreme	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** 1 Fruchtjoghurt	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Birne	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Spitzbueb	Gemüseteller Herbst mit Petersilienkartoffeln *** Gebrannte Creme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 02. Dezember - 08. Dezember 2024

Woche 49

	Montag 02. Dezember	Dienstag 03. Dezember	Mittwoch 04. Dezember	Donnerstag 05. Dezember	Freitag 06. Dezember	Samstag 07. Dezember	Sonntag 08. Dezember
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinspiccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Orange	Poulet- Cordon bleu <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Country-Cuts Broccoli *** Gebrannte Creme	Gebratenes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> "Luzerner Art" Salzkartoffeln Rahmlattich *** Creme-Cornet	Hackfleischspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> im Speckmantel Marsalasauc Spinatspätzli Schwarzwurzeln *** Fruchtjoghurt	Pochierte Lachstranche <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Schoggi-Cake	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Pfefferrahmsauce Krawättli Randengemüse *** Birne	Kalbsrahmgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> "Wiener Art" Eierspätzli Erbsen *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Steinpilz-Tortelli Peccorinrahmsauce gekochter Rüebli Salat *** Orange	Gemüsemedaillon "Mediterran" Rosmarinsauce Bramatapolenta Spinat mit Trockentomaten *** Gebrannte Creme	Vegi-Hackbällchen Senfsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Rosenkohl *** Creme-Cornet	Tofu-Apfel-Spiessli rassige Currysauce Basmatireis Kürbisgemüse *** Fruchtjoghurt	Vegi-Bratwurst Bratensauce Kartoffelstock Gemüsemischung *** Schoggi-Cake	Cornaturschnitzel mit Schnittlauchfüllung Stroganoffsauce Vollreis Blattspinat *** Birne	Gemüse-Lasagne Selleriesalat *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Orange	Lammvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Bramatapolenta Spinat mit Trockentomaten *** Gebrannte Creme	Rindshackbällchen <i>Fleisch: Schweiz</i> Senfsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Rosenkohl *** Creme-Cornet	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauc Spinatspätzli Schwarzwurzeln *** Fruchtjoghurt	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Kartoffelstock Fenchel *** Schoggi-Cake	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Stroganoffsauce Krawättli Randengemüse *** Birne	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Orientalische Art" Currysauce Trockenreis Kürbisgemüse *** Zwetschgen- Streusselschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Tagliatelle *** Orange	Gemüseteller Winter mit Bramatapolenta *** Gebrannte Creme	Gemüseteller Winter mit Salzkartoffeln *** Creme Cornet	Gemüseteller Winter mit Spinatspätzli *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Kartoffelstock *** Schoggi-Cake	Gemüseteller Winter mit Krawättli *** Birne	Gemüseteller Winter mit Trockenreis *** Zwetschgen- Streusselschnitte

Menuplan Pro Senectute 09. Dezember - 15. Dezember 2024

Woche 50

	Montag 09. Dezember	Dienstag 10. Dezember	Mittwoch 11. Dezember	Donnerstag 12. Dezember	Freitag 13. Dezember	Samstag 14. Dezember	Sonntag 15. Dezember
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Rippli vom Nierstück <i>Fleisch: Schweiz</i> milder Senf Petersilienkartoffeln Dörrbohnen *** Blutorange	Rindfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Zwetschgenkompott	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln cremiger Rahmspinat *** Marmor-Cake	Poulet-Piccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Vanillejoghurt	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Mandelgipfel	Sautiertes Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Mandarine	Schwedenbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Kartoffelgratin Rosenkohl *** Vermicelles-Becher
Vegi CHF 17.80 / *19.60	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem caramelisierte Apfelschnitzli *** Blutorange	Soja-Gyros Rahmsauce Vollreis Erbsen mit Peperoniwürfeli *** Zwetschgenkompott	Vegi-Burger Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Marmor-Cake	Spinat-Falafel Merlotsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut *** Vanillejoghurt	Broccoli-Käsemedaillon Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Schwarzwurzeln *** Mandelgipfel	Gemüse-Bällchen Balsamicojus Weissweinsrisotto Romanesco *** Mandarine	Champignonragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Vermicelles-Becher
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Gehacktes mit Hörnli <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Rindfleischgehacktem caramelisierte Apfelschnitzli *** Blutorange	Schweins-Saltimbocca <i>Fleisch: Schweiz</i> Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Zwetschgenkompott	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Sensauce Ofenkartoffeln Ratatouille *** Marmor-Cake	Rindgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock geschmortes Rotkraut *** Vanillejoghurt	Ravioli mit Fleischfüllung <i>Fleisch: Schweiz</i> Cinque Pi Sauce Schwarzwurzeln *** Mandelgipfel	Rezenter Käsekuchen <i>Fleischlos</i> Maissalat *** Mandarine	Kalbshacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Champignonrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Vermicelles-Becher
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Blutorange	Gemüseteller Winter mit Vollreis *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller Winter mit Ofenkartoffeln *** Marmor-Cake	Gemüseteller Winter mit Safranrisotto *** Vanillejoghurt	Gemüseteller Winter mit Süsskartoffel-Gnocchi *** Mandelgipfel	Gemüseteller Winter mit Tagliatelle *** Mandarine	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgratin *** Vermicelles-Becher

Menuplan Pro Senectute 16. Dezember - 22. Dezember 2024

Woche 51

	Montag 16. Dezember	Dienstag 17. Dezember	Mittwoch 18. Dezember	Donnerstag 19. Dezember	Freitag 20. Dezember	Samstag 21. Dezember	Sonntag 22. Dezember
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Hackbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacrahmsauce Schupfnudeln Peperonata *** Cremeschnitte	Pouletgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Cinque Pi Sauce Bramatapolenta Romanesco *** Moccajoghurt	Gebratenes Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> Zitronenbittersauce Petersilienkartoffeln Babykarotten *** Vogelnestli	Schweisschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräuterjus Penne Rigate gemischte Bohnen *** Orange	Gebratenes Pangasiusfilet <i>Fisch: Vietnam</i> Safranrahmsauce Bulgur mit Gemüsestreifen Lauchrahmgemüse *** Rüebli-Cake	Poulet-Saltimbocca <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Risolees Kartoffeln Ratatouille *** Banane	Engelberger Rauchbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Marsalasauc Weissweinisotto farbige Gemüsestäbchen *** Brownie-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Früchte-Gemüse-Curry Basmatireis Blattspinat *** Cremeschnitte	Kartoffelgnocchi Cinque Pi Sauce Zucchettischeiben *** Moccajoghurt	Waldpilzragout Rahmsauce Pilaw-Reis Babykarotten *** Vogelnestli	Äplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweitze Apfelmus *** Orange	Mais-Käse-Täschli rassige Currysauce Bulgur mit Gemüeswürfel Kürbisgemüse *** Rüebli-Cake	Zürcher Geschnetzeltes aus Vegi-Geschnetzeltem Gletscherhüetli Erbsen *** Banane	Crepes mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerkarotten Demidoff *** Brownie-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Pouletoberschenkel <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacrahmsauce Schupfnudeln Blattspinat *** Cremeschnitte	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: Schweiz</i> Zwiebelsauce Kartoffelgnocchi Romanesco *** Moccajoghurt	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Paprikarahmsauce Pilaw-Reis Erbsen mit Peperoniwürfel *** Vogelnestli	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Kräuterjus Penne Rigate gemischte Bohnen *** Orange	Rindshackbällchen <i>Fleisch: Schweiz</i> rassige Currysauce Mais Frites Lauchrahmgemüse *** Rüebli-Cake	Cipollata-Speck-Spiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Thymiansauce Gletscherhüetli Ratatouille *** Banane	Kalbfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Marsalasauc Weissweinisotto farbige Gemüsestäbchen *** Brownie-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Cremeschnitte	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgnocchi *** Moccajoghurt	Gemüseteller Winter mit Pilaw-Reis *** Vogelnestli	Gemüseteller Winter mit Penne Rigate *** Orange	Gemüseteller Winter mit Bulgur *** Rüebli-Cake	Gemüseteller Winter mit Gletscherhüetli *** Banane	Gemüseteller Winter mit Weissweinisotto *** Brownie-Schnitte

Menuplan Pro Senectute 23. Dezember - 29. Dezember 2024

Woche 52

	Montag 23. Dezember	Heilig Abend 24. Dezember	Weihnachten 25. Dezember	Stephanstag 26. Dezember	Freitag 27. Dezember	Samstag 28. Dezember	Sonntag 29. Dezember
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Fleischkäse aus dem Ofen <i>Fleisch: Schweiz</i> Bratensauce Chäs-Chnöpfli Gemüsewürfel *** Kokos-Zitronencake	Grilliertes Kalbssteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Steinpilzrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Tiramisu	Wolfsbarschfilet gebraten <i>Fisch: Türkei</i> Sauce Hollandaise Trockenreis Erbsli und Rüebl *** Beeren-Joghurtschnitte	Schweinsfiletmedaillons <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Ofen-Kartoffeln Blumenkohl Mimosa *** Spitzbueb	Seehecht-Piccata <i>Fisch: Island</i> Tomatenspaghetti Romanesco *** Apfel	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Emmentaler Art" kräftige Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Schoggijoghurt	Kalbsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacrahmsauce Röstigaletten gemischte Bohnen *** Apfel-Zimtmuffin
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Cannelloni mit Spinat und Ricottafüllung auf Tomatenbeet *** Kokos-Zitronencake	Randenfalafel Steinpilzrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Erbsen mit Mais *** Tiramisu	Rezenter Käsekuchen Maissalat *** Beeren-Joghurtschnitte	Cornatur- Cordon bleu Rosmarinsauce Spinatspätzli Rahmwirsing *** Spitzbueb	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Romanesco *** Apfel	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Champignonrahmsauce Blattspinat *** Schoggijoghurt	Käse-Ravioli Mascarpone-rahmsauce Ofengemüse *** Apfel-Zimtmuffin
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Poulet-Spiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> Estragonrahmsauce Chäs-Chnöpfli Gemüsewürfel *** Kokos-Zitronencake	Zarte Rindshuftwürfel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Madagaskar" an einer Pfefferrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Broccoli mit Mandeln *** Tiramisu	Chügelipastetli-Sauce <i>Fleisch: Schweiz</i> "Lozärner Art" mit Kalbfleisch, Brätchügeli und Pilzen Trockenreis Erbsli und Rüebl *** Beeren-Joghurtschnitte	Pouletbrust-Piccata <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Spinatspätzli Rahmwirsing *** Spitzbueb	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: Schweiz</i> Stroganoffsauce überbackene Griessnocken Lauchrahmgemüse *** Apfel	Cevapcici <i>Fleisch: Schweiz</i> kräftige Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Schoggijoghurt	Hacktätschli <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräutersauce Röstigaletten gemischte Bohnen *** Apfel-Zimtmuffin
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Chäs-Chnöpfli *** Kokos-Zitronencake	Gemüseteller Winter mit Edelweiss-Teigwaren *** Tiramisu	Gemüseteller Winter mit Trockenreis *** Beeren-Joghurtschnitte	Gemüseteller Winter mit Spinatspätzli *** Spitzbueb	Gemüseteller Winter mit Spaghetti *** Apfel	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Schoggijoghurt	Gemüseteller Winter mit Röstigaletten *** Apfel-Zimtmuffin

Menuplan Pro Senectute 30. Dezember - 05. Januar 2025

Woche 01

MIGROS

Genossenschaft Migros Luzern

	Montag 30. Dezember	Silvester 31. Dezember	Neujahrstag 01. Januar	Berchtoldstag 02. Januar	Freitag 03. Januar	Samstag 04. Januar	Sonntag 05. Januar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: Schweiz</i> Mexicansauce Maisgaletten Krautstiele *** Cheesecake-Schnitte	Rindsschmorbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Merlotsauce Kartoffelstock Broccoli *** Rüebliörtli	Gebratenes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Weissweinsrahmsauce Jasminreis mit Kräutern Karottenwürfel *** Birne	Schweinskarreebraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Morchelrahmsauce Nüdeli Peperonata *** Latte-Macchiato-Schnitte	Schlemmerfilet Bordelaise <i>Seelachs: Nordostpazifik</i> Tomatensauce Salzkartoffeln Fenchelgemüse *** Nussgipfel	Rindfleischvogel <i>Fleisch: Schweiz</i> Paprikasauce Bramatapolenta geschmortes Rotkraut *** Fruchtjoghurt	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Pilzrahmsauce Zöpfli Teigwaren Blumenkohl Mornay *** Mangokompott
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Paniertes Vegi-Schnitzel Kräuterjus Gletscherhütli Rahmlattich *** Cheesecake-Schnitte	Gemüse-Lasagne Randensalat *** Rüebliörtli	Vegi-Bällchen Süss-Sauer Sauce Jasminreis Früchtegarnitur *** Birne	Walliser Rösti Rösti mit Tomaten und Käse überbacken grüner Bohnensalat *** Latte-Macchiato-Schnitte	Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce Serviettenknödel Mischgemüse Deluxe *** Nussgipfel	Kartoffelnocchi Kräuterrahmsauce mit Trockentomaten gedünstete Gemüsewürfel *** Fruchtjoghurt	Tofuragout Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegarnitur *** Mangokompott
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Rotegg-Schüblig <i>Fleisch: Schweiz</i> Kräuterjus Gletscherhütli Rahmlattich *** Cheesecake-Schnitte	Rippli vom Hals <i>Fleisch: Schweiz</i> mit mildem Senf Petersilienkartoffeln Sauerkraut *** Rüebliörtli	Kabshacksteak <i>Fleisch: Schweiz</i> Pfefferrahmsauce Herzoginkartoffeln Karottenwürfel *** Birne	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> Honig-Thymiansauce Polenta Peperonata *** Latte-Macchiato-Schnitte	Rindsgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i> "Ungarische Art" Serviettenknödel Mischgemüse Deluxe *** Nussgipfel	Brätschnitzel <i>Fleisch: Schweiz</i> "Römer Art" Paprikasauce Bramatapolenta geschmortes Rotkraut *** Fruchtjoghurt	Pouletgeschnetzeles <i>Fleisch: Schweiz</i> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegarnitur *** Mangokompott
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Maisgaletten *** Cheesecake-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Petersilienkartoffeln *** Rüebliörtli	Gemüseteller Winter mit Jasminreis *** Birne	Gemüseteller Winter mit Polenta *** Latte-Macchiato-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Serviettenknödel *** Nussgipfel	Gemüseteller Winter mit Bramatapolenta *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller Winter mit Zöpfli Teigwaren *** Mangokompott

Menuplan Pro Senectute 06. Januar - 12. Januar 2025

Woche 02

	Montag 06. Januar	Dienstag 07. Januar	Mittwoch 08. Januar	Donnerstag 09. Januar	Freitag 10. Januar	Samstag 11. Januar	Sonntag 12. Januar
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinhalsbraten <i>Fleisch: Schweiz</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Apfel	Gehacktes mit Hörnli <i>Fleisch: Schweiz</i> mit Rindfleischgehacktem caramelisierte Apfelschnitzli *** Linzer-Schnitte	Pangasiusfilet <i>Fisch: Vietnam</i> im Ei gebraten Fischrahmsauce Petersilienkartoffeln farbige Gemüestäbchen *** Apfelkuchen	Rindsvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Balsamicosauce Kartoffelgnocchi Schwarzwurzeln *** Orange	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Kurkuuma-Reis Kohlrabiwürfel *** Blaubeeren-Muffin	Pouletspiessli <i>Fleisch: Schweiz</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Moccajoghurt	Kalbhohrücken <i>Fleisch: Schweiz</i> Portweinsauce Eierspätzli Rahmlattich *** Schwarzwälder-Roulade
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gefüllte Crepes mit Spinat-Fetafüllung Peccorinrahmsauce Pfälzerrüebli-Stächen *** Apfel	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem caramelisierte Apfelschnitzli *** Linzer-Schnitte	Vegi-Bratwurst Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Apfelkuchen	Gemüse-Ravioli Kräuterrahmsauce zweifarbige Vichy-Rüebli *** Orange	Tofu-Kräuterpiccata Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Blaubeeren-Muffin	Waldpilzragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Erbsen *** Moccajoghurt	Panierter Feta Portweinsauce Pilaw-Reis Rahmlattich *** Schwarzwälder-Roulade
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Cevapcici <i>Fleisch: Schweiz</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Apfel	Kalbsvoressen <i>Fleisch: Schweiz</i> Cognacrahmsauce Kartoffelstock gedünstete Gemüsewürfel *** Linzer-Schnitte	Rindshamburger <i>Fleisch: Schweiz</i> Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Apfelkuchen	Brätschnitzel Bündner Art <i>Fleisch: Schweiz</i> Honig-Thymiansauce Tomaten-Tagliatelle zweifarbige Vichy-Rüebli *** Orange	Sautiertes Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Blaubeeren-Muffin	Kalbsadrio <i>Fleisch: Schweiz</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Moccajoghurt	Hacktätschli <i>Fleisch: Schweiz</i> Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Schwarzwälder-Roulade
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller Winter mit Schupfnudeln *** Apfel	Gemüseteller Winter mit Hörnli *** Linzer-Schnitte	Gemüseteller Winter mit Maisgaletten *** Apfelkuchen	Gemüseteller Winter mit Kartoffelgnocchi *** Orange	Gemüseteller Winter mit Kurkuuma-Reis *** Blaubeeren-Muffin	Gemüseteller Winter mit Edelweiss-Teigwaren *** Moccajoghurt	Gemüseteller Winter mit Eierspätzli *** Schwarzwälder-Roulade