

27. Juli 2026 - 20. September 2026

(Woche 31 - 38 2026)

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

Erreichbar:	Montag bis Freitag	08:00 Uhr	bis	11:00 Uhr
<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 27. Juli - 02. August 2026

Woche 31

	Montag 27. Juli	Dienstag 28. Juli	Mittwoch 29. Juli	Donnerstag 30. Juli	Freitag 31. Juli	Nationalfeiertag 01. August	Sonntag 02. August
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	Schweinscarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	Pangasius-Röllchen <i>Fisch: Vietnam</i> Safranrahmsauce Bulgur mit Gemüestreifen Blattspinat *** Banane	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Risoleekartoffeln Ratatouille *** 1. August Dessert	Engelberger Braten <i>Schweinefleisch: CH</i> Marsalasauce Kartoffelgratin Mischgemüse *** Schoggicreme
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Tofu-Kräuterpiccata Cognacsauce Trockenreis Zucchini *** Apfel	Kartoffelgnocchi Champignonsauce Broccoli *** Moccajoghurt	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Reibkäse Blumenkohlsalat mit Ei *** Nussgipfel	Älplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Rüebliörtli	Vegi-Bällchen Pfefferrahmsauce Trockenreis Blattspinat *** Banane	Vegi-Geschnetzeltes "Zürcher Art" Gletscherhüetli Erbsen *** 1. August Dessert	Crêpes mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerkarotten *** Schoggicreme
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweinspiccata <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Schupfnudeln Zucchini *** Apfel	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Kartoffelgnocchi Romanesco *** Moccajoghurt	Rindsgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Serviettenknödel Broccoli mit Mandeln *** Nussgipfel	Truten-Saltimbocca <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	Chügelipastetli <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> "Lozärner Art" Trockenreis Erbsli mit Rüebli *** Banane	Cipollata-Speck-Spiessli <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Bratensauce Gletscherhüetli Ratatouille *** 1. August Dessert	Kalbfleischvogel <i>Fleisch: CH</i> Marsalasauce Penne Rigate Mischgemüse *** Schoggicreme
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 *** Banane	Gemüseteller mit Gletscherhüetli *** 1. August Dessert	Gemüseteller mit Gletscherhüetli *** Schoggicreme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 03. August - 09. August 2026

Woche 32

	Montag 03. August	Dienstag 04. August	Mittwoch 05. August	Donnerstag 06. August	Freitag 07. August	Samstag 08. August	Sonntag 09. August
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Rindshackbällchen <i>Rindfleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Pilaw-Reis Schonkostgemüse *** Vanille-Täschli	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Maisgaletten zweifarbige Vichy-Karotten *** Fruchtjoghurt	Zanderfilet all'italiana <i>Fisch: Russland</i> Tomaten-Olivensauce Safranrisotto Peperonata *** Himbeerroulade	Schweinskotelett <i>Fleisch: CH</i> Emilianasauce Ebly Gemügestäbchen *** Orange	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Zitronen-Buttersauce Salzkartoffeln Lauchgemüse *** Vogelnestli	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler Art" Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Apfel	Kalbsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> "Zürcher Art" Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli *** Schoggi-Nougat Muffin
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Randen-Falafel Pilzrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Kräutertomate *** Vanille-Täschli	Vegi-Bratwurst Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	Waldpilzragout an einer Rahmsauce Kartoffelstock grüne Bohnen *** Himbeerroulade	Panierter Feta Portweinsauce Weissweinrisotto Blattspinat *** Orange	Rezenter Käsekuchen Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Champignonrahmsauce Broccoli *** Apfel	Rigatoni an Steinpilzsauce Erbsli mit Rüebli *** Schoggi-Nougat Muffin
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Schweinsvoren <i>Fleisch: CH</i> Honig-Thymiansauce Edelweiss-Teigwaren Schonkostgemüse *** Vanille-Täschli	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	Beinschinken <i>Schweinefleisch: CH</i> Senf grüne Bohnen Hörnlisalat *** Himbeerroulade	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Portweinsauce Weissweinrisotto Gemügestäbchen *** Orange	Spaghetti Bolognese <i>Rindfleisch: CH</i> Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	Cevapcici <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Rotweinsauce Schupfnudeln Kohlrabiwürfel *** Apfel	Hacktätschli <i>Rindfleisch: CH</i> Kräutersauce Eierspätzli Peperonata *** Schoggi-Nougat Muffin
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 *** Schoggi-Nougat Muffin

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 10. August - 16. August 2026

Woche 33

	Montag 10. August	Dienstag 11. August	Mittwoch 12. August	Donnerstag 13. August	Freitag 14. August	Maria Himmelfahrt 15. August	Sonntag 16. August
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schwedenbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelstock Broccoli *** Hufeisen	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Maisgaletten Kräutertomate *** Birne	Gebratenes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Weissweinrahmsauce Jasminreis mit Kräutern Rüebliwürfel *** Cremeschnitte	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Peperonata *** Schoggimuffin	Schlemmerfilet <i>Seelachs: Nordostpazifik</i> "Bordelaise" Tomatensauce Salzkartoffeln Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	Rindfleischvogel <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Paprikasauce Bramatapolenta Erbsen *** Tiramisu-Becher	Kalbsschulterbraten <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Zöpfli-Teigwaren Blumenkohl Mornay *** Fruchtjoghurt
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüse-Bällchen Kräutersauce Gletscherhüetli Zucchetti mit Kräutern *** Hufeisen	Risotto Milanese Safranrisotto mit Reibkäse grüner Bohnensalat *** Birne	Vegi-Hackbällchen Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Fenchel *** Cremeschnitte	Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und Käse belegt Maissalat *** Schoggimuffin	Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Serviettenknödel Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	Kartoffelgnocchi Kräuterrahmsauce mit Trockentomaten gedünstete Gemüsewürfel *** Tiramisu-Becher	Tofuragout Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegarnitur *** Fruchtjoghurt
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Kalbsbratwurst <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Gletscherhüetli Zucchetti mit Kräutern *** Hufeisen	Schweinspiccata <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Safranrisotto 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 Romanesco *** Kokosmakrone	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> Paprikasauce Bramatapolenta Erbsen *** Tiramisu-Becher	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtegarnitur *** Fruchtjoghurt
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Hufeisen	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Birne	Gemüseteller mit Spinat-Nudeln *** Cremeschnitte	Gemüseteller mit Spinatnudeln *** Schoggimuffin	Gemüseteller mit Bramatapolenta *** Kokosmakrone	Gemüseteller mit Bramatapolenta *** Tiramisu-Becher	Gemüseteller mit Bramatapolenta *** Fruchtjoghurt

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 17. August - 23. August 2026

Woche 34

	Montag 17. August	Dienstag 18. August	Mittwoch 19. August	Donnerstag 20. August	Freitag 21. August	Samstag 22. August	Sonntag 23. August
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinshalsbraten <i>Fleisch: CH</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Heidelbeermuffin	Gehacktes mit Hörnli <i>Rindfleisch: CH</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggijoghurt	Pangasiusfilet <i>Fisch: Vietnam</i> im Ei gebraten Weissweinsrahmsauce Petersilienkartoffeln Gemüsestäbchen *** Rüeblicake	Rindsvoressen <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Kartoffelnocchi 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	Tessinerbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Thymianjus Polenta Zucchetti mit Kräutern *** Moccajoghurt
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gefüllte Crêpes mit Spinat-Fetafüllung Mascarpone-rahmsauce Pfälzerrüebli *** Heidelbeermuffin	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggijoghurt	Cornatur-Cordon bleu Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Rüeblicake	Gemüse-Ravioli Kräuterrahmsauce zweifarbige Vichy-Rüebli *** Banane	Tofu-Kräuterpiccata Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Zwetschgentasche	Waldpilzragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Erbsen *** Schwarzwälder-Roulade	Vegi-Geschnetztes Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Moccajoghurt
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Cevapcici <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Heidelbeermuffin	Kalbsvoressen <i>Fleisch: CH</i> Cognacrahmsauce Kartoffelstock Schonkostgemüse *** Schoggijoghurt	Cervelat-Cordon bleu <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Rosmarinsauce Maisgaletten Blumenkohl Mimosa *** Rüeblicake	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Bündner Art" Honig-Thymiansauce Tomaten-Tagliatelle zweifarbige Vichy-Rüebli *** 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 *** Heidelbeermuffin	Gemüseteller mit Schupfnudeln *** Schoggijoghurt	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Rüeblicake	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Banane	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Zwetschgentasche	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Schwarzwälder-Roulade	Gemüseteller mit Edelweiss-Teigwaren *** Moccajoghurt

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 24. August - 30. August 2026

Woche 35

	Montag 24. August	Dienstag 25. August	Mittwoch 26. August	Donnerstag 27. August	Freitag 28. August	Samstag 29. August	Sonntag 30. August
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Wildreis-Mix Kräutertomate *** Spitzbueb	Kalbsbratwurst <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Romanesco *** Vanillejoghurt	Kabeljau im Eimantel <i>Fisch: Polen</i> Safranrahmsauce Trockenreis mit Gemüsewürfeli Blattspinat *** Waldbeerenkompott	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> braune Champignonsauce Dreifarbennüscheli Pfälzerkarotten *** Apfel	Gebratene Fischstäbli <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Petersilienkartoffeln Fenchel *** Mandel-Gipfel	Pouletbrustschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Tomatensauce Maisgaletten Broccoli *** Vogelnestli	Kalbsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Gartengemüse *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Gemüsemedaillon "Mediterran" Mexicansauce Kartoffelstock Gemüsestäbchen *** Spitzbueb	Brie-Spitzen Zwiebelsauce Rösti Schonkostgemüse *** Vanillejoghurt	Rezenter Käsekuchen Weisskabisalat *** 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	Paniertes Vegischnitzel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Ofenfleischkäse <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Thymiansauce Kartoffelstock Kräutertomate *** Spitzbueb	Rindsgeschnetzeltes <i>Fleisch: CH</i> Paprikasauce Tagliatelle Romanesco *** Vanillejoghurt	Spaghetti Carbonara <i>Schweinefleisch: CH</i> Reibkäse Rüebli Salat *** Waldbeerenkompott	Trutenvoressen <i>Fleisch: Ungarn</i> rassige Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli China-Gemüse *** Apfel	Brätschnitzel <i>Schweinefleisch: CH</i> "Römer Art" Tomatensauce Polenta Peperonata *** Mandel-Gipfel	Beinschinken <i>Schweinefleisch: CH</i> Senf grüne Bohnen Hörnlisalat *** Vogelnestli	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> im Sesammantel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Spitzbueb	Gemüseteller mit Kartoffelstock *** Vanillejoghurt	Gemüseteller mit Trockenreis *** Waldbeerenkompott	Gemüseteller mit Trockenreis *** Apfel	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Mandel-Gipfel	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Vogelnestli	Gemüseteller mit Maisgaletten *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 31. August - 06. September 2026

Woche 36

	Montag 31. August	Dienstag 01. September	Mittwoch 02. September	Donnerstag 03. September	Freitag 04. September	Samstag 05. September	Sonntag 06. September
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 *** Banane	Pochiertes Forellenfilet <i>Fisch: Italien</i> Pastisrahmsauce Tomaten-Nudeln Zucchettiwürfel *** Bireweggli	Pouletschenkelragout <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Rüebliörtli	Seehecht-Piccata <i>Fisch: Island</i> Tomatensauce Jasminreis mit Kräutern Rahmlattich *** Marmor-Roulade	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 *** Banane	Tofuschnitzel Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	Älplermagronen an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Rüebliörtli	Vegi-Bratwurst Pilzrahmsauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	Vegi-Geschnetzeltes rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Birne	Falafel-Trio Paprikarahmsauce Eierspätzli Kürbisgemüse *** 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 *** Banane	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	Schweinshalsbraten <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Rüebliörtli	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Gletscherhüetli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	Pouletschenkel <i>Fleisch: CH</i> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Birne	Schweinscarreeschnitzel <i>Fleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Kürbisgemüse *** Gebrannte Creme
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Weissweinrisotto *** Moccajoghurt	Gemüseteller mit Weissweinrisotto *** Banane	Gemüseteller mit Ebly *** Bireweggli	Gemüseteller mit Ebly *** Rüebliörtli	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Marmor-Roulade	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Birne	Gemüseteller mit Kartoffelgratin *** Gebrannte Creme

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 07. September - 13. September 2026

Woche 37

	Montag 07. September	Dienstag 08. September	Mittwoch 09. September	Donnerstag 10. September	Freitag 11. September	Samstag 12. September	Sonntag 13. September
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinspiccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Hefeteigschnecke	Poulet-Cordon bleu <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Ofenkartoffeln Broccoli *** Orange	Gebratenes Zanderfilet <i>Fisch: Russland</i> "Grenobler Art" Salzkartoffeln Blattspinat *** Schoggi-Cake	Wiener-Kalbsgulasch <i>Fleisch: CH</i> Spinatspätzli Kohlrabi *** Zwetschgenkompott	Pochiertes Lachsfilet <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Fruchtjoghurt	Pouletspiessli <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Müscheli-Teigwaren Rüebli *** Apfel	Rehpfeffer <i>Fleisch: EU</i> "Förster Art" Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Generososchnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	Rezenter Käsekuchen Kabissalat *** Hefeteigschnecke	Gemüsemedaillon "Mediterran" Balsamicosauce Bramatapolenta Blattspinat mit Trockentomaten *** Orange	Mandel-Bällchen Champignonsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Kräutertomate *** Schoggi-Cake	Back-Camembert Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Zwetschgenkompott	Tortelli Fiorentina mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolarahmsauce Rüebli-salat mit Hausdressing *** Fruchtjoghurt	Cornaturschnitzel mit Schnittlauchfüllung grüne Pfefferrahmsauce Vollreis Blattspinat *** Apfel	Herbstteller Waldpilzragout Eierspätzli Rotkraut mit Marroni *** Generososchnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Fleischkäse Cordon bleu <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Hefeteigschnecke	Lammgeschnetzeltes <i>Fleisch: NZ</i> Balsamicosauce Bramatapolenta Broccoli *** Orange	Rindshackbällchen <i>Fleisch: CH</i> Champignonsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Kräutertomate *** Schoggi-Cake	Schweinsbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Röstigaletten 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 *** Generososchnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Hefeteigschnecke	Gemüseteller mit Tagliatelle *** Orange	Gemüseteller mit Röstigaletten *** Schoggi-Cake	Gemüseteller mit Röstigaletten *** Zwetschgenkompott	Gemüseteller mit Vollreis *** Fruchtjoghurt	Gemüseteller mit Vollreis *** Apfel	Gemüseteller mit Vollreis *** Generososchnitte

* Preis mit Dessert

Menuplan Pro Senectute 14. September - 20. September 2026

Woche 38

	Montag 14. September	Dienstag 15. September	Mittwoch 16. September	Donnerstag 17. September	Freitag 18. September	Samstag 19. September	Sonntag 20. September
Klassiker CHF 17.80 / *19.60	Schweinskotelett <i>Fleisch: CH</i> Senfsauce Ofenkartoffeln Rosenkohl *** Schoggi-Muffin	Hacktätschli <i>Rindfleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Peperonata *** Banane	Gebratene Fischstäbli <i>Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat *** Bienenstich	Poulet-Piccata <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Zitronen-Kokoscake	Gebratenes Saiblingfilet <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Apfelstrudel	Trutenschnitzel <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Vanillejoghurt	Schwedenbraten <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelgratin grüne Bohnen *** Latte-Macchiato-Schnitte
Vegi CHF 17.80 / *19.60	V-Gehacktes mit Hörnli mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Vegi-Cevapcici Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Banane	Vegi-Burger Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Spinat-Falafel Merlotsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Zitronen-Kokoscake	Broccoli-Käsemedaillon Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Blumenkohl Mimosa *** Apfelstrudel	Gemüse-Bällchen Balsamicojus Weissweinsrisotto Romanesco *** Vanillejoghurt	Champignonragout an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Tagesmenu CHF 17.80 / *19.60	Gehacktes mit Hörnli <i>Fleisch: CH</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	Schweins-Saltimbocca <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Polenta Gemüsestäbchen *** Banane	Geflügelbratwurst <i>Fleisch: CH</i> Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Bienenstich	Rindsgulasch <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock Rotkraut *** Zitronen-Kokoscake	Ravioli Rindfleisch <i>Fleisch: CH</i> mit Rindfleischfüllung Cinque Pi Sauce Blumenkohl Mimosa *** Apfelstrudel	Rezenter Käsekuchen <i>Fleischlos</i> Maissalat *** Vanillejoghurt	Kalbshacksteak <i>Fleisch: CH</i> Champignonrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
Gemüseteller CHF 17.80 / *19.60	Gemüseteller mit Ofenkartoffeln *** Schoggi-Muffin	Gemüseteller mit Ofenkartoffeln *** Banane	Gemüseteller mit Zöpfleigwaren *** Bienenstich	Gemüseteller mit Zöpfleigwaren *** Zitronen-Kokoscake	Gemüseteller mit Basmatireis *** Apfelstrudel	Gemüseteller mit Basmatireis *** Vanillejoghurt	Gemüseteller mit Basmatireis *** Latte-Macchiato-Schnitte

* Preis mit Dessert