

04. Mai - 28. Juni 2026

(Woche 19. - 26. 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

### Normale 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 Pfingsten 2026

Letzte Bestellmöglichkeit			Mahlzeiten für				Liefertag		
Montag	18.05.2026	11:00 Uhr	Mittwoch	20.05.2026	-	Freitag	22.05.2026	Mittwochvormittag	20.05.2026
Mittwoch	20.05.2026	11:00 Uhr	Samstag	23.05.2026	-	Pfingstmontag	25.05.2026	Freitagvormittag	22.05.2026
Freitag	22.05.2026	11:00 Uhr	Dienstag	26.05.2026	-	Mittwoch	27.05.2026	Dienstagvormittag	26.05.2026
Dienstag	26.05.2026	11:00 Uhr	Donnerstag	28.05.2026	-	Freitag	29.05.2026	Donnerstagvormittag	28.05.2026
Mittwoch	27.05.2026	11:00 Uhr	Samstag	30.05.2026	-	Sonntag	31.05.2026	Freitagvormittag	29.05.2026

- ➔ 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 04. Mai - 10. Mai 2026

## Woche 19

	Montag 04. Mai	Dienstag 05. Mai	Mittwoch 06. Mai	Donnerstag 07. Mai	Freitag 08. Mai	Samstag 09. Mai	Muttertag 10. Mai
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweinskarreeschnitzel</b> <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Wildreis-Mix Kräutertomate *** Spitzbueb	<b>Kalbsbratwurst</b> <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Romanesco *** Schoggi-Joghurt	<b>Kabeljau im Eimantel</b> <i>Fisch: Polen</i> Safranrahmsauce Trockenreis mit Gemüsewürfeli Blattspinat *** Aprikosenkompott	<b>Kalbshacksteak</b> <i>Fleisch: CH</i> braune Champignonsauce Dreifarbenmüscheli Pfälzerkarotten *** Birne	<b>Gebratene Fischstäbli</b> <i>Alaska-Seelachs: Nordpazifik</i> Tartarsauce Petersilienkartoffeln Fenchel *** Mandel-Gipfel	<b>Pouletbrustschnitzel</b> <i>Fleisch: CH</i> Tomatensauce Maisgalletten Broccoli *** Zitronen-Kokos-Cake	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: CH</i> Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Spargelragout *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüsemedaillon</b> "Mediterran" Mexicansauce Kartoffelstock Gemüsestäbchen *** Spitzbueb	<b>Brie-Spitzen</b> Zwiebelsauce Rösti Schonkostgemüse *** Schoggi-Joghurt	<b>Rezenter Käsekuchen</b> Rüebli Salat *** Aprikosenkompott	<b>Tofu-Gemüseragout</b> rassige Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli Erbsen mit Mais *** Birne	<b>Vegi-Cevapcici</b> Kräutersauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Mandel-Gipfel	<b>Vegi-Gyros</b> kräftige Rotweinsauce Maisgalletten Broccoli *** Zitronen-Kokos-Cake	<b>Paniertes Vegischnitzel</b> Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Ofenfleischkäse</b> <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Thymiansauce Kartoffelstock Kräutertomate *** Spitzbueb	<b>Rindsgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: CH</i> Paprikasauce Tagliatelle Romanesco *** Schoggi-Joghurt	<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Rüebli Salat *** Aprikosenkompott	<b>Trutenvoressen</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> rassige Currysauce Couscous mit Gemüsewürfeli China-Gemüse *** Birne	<b>Brätschnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Bündner Art" Kräutersauce Schupfnudeln Rosenkohl *** Mandel-Gipfel	<b>Cipollata-Speck-Spiessli</b> <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> kräftige Rotweinsauce Bratkartoffeln Gemüsemischung Deluxe *** Zitronen-Kokos-Cake	<b>Trutenschnitzel</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> im Sesammantel Honig-Koriandersauce Basmatireis Asia-Gemüsemix *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller mit Kartoffelstock</b> *** Spitzbueb	<b>Gemüseteller mit Kartoffelstock</b> *** Schoggi-Joghurt	<b>Gemüseteller mit Trockenreis</b> *** Aprikosenkompott	<b>Gemüseteller mit Trockenreis</b> *** Birne	<b>Gemüseteller mit Schupfnudeln</b> *** Mandel-Gipfel	<b>Gemüseteller mit Schupfnudeln</b> *** Zitronen-Kokos-Cake	<b>Gemüseteller mit Schupfnudeln</b> *** Erdbeer-Himbeer- Joghurtschnitte

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 11. Mai - 17. Mai 2026

## Woche 20

	Montag 11. Mai	Dienstag 12. Mai	Mittwoch 13. Mai	Auffahrt 14. Mai	Freitag 15. Mai	Samstag 16. Mai	Sonntag 17. Mai
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Brät Schnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler-Art" Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: CH</i> "Zürcher Art" Kartoffelkroketten Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-creme	<b>Forellenfilet</b> <i>Fisch: Italien</i> Pastisrahmsauce Tomaten-Nudeln Zucchettiwürfel *** Bireweggli	<b>Pouletschenkelragout</b> <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	<b>Seehecht-Piccata</b> <i>Fisch: Island</i> Tomatensauce Jasminreis mit Kräutern Rahmlattich *** Marmor-Roulade	<b>Siedfleisch</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Meerrettichrahmsauce Salzkartoffeln mit Petersilie grüne Bohnen *** Apfel	<b>Rindsschmorbraten</b> <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Kartoffelgratin Ofengemüse *** Gebrannte Creme
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Spargel-Ravioli</b> Mascarpone-rahmsauce Maissalat *** Moccajoghurt	<b>Gemüsebällchen</b> Marsalasauc Spinat-Nudeln Pfälzerrüebli *** Schoggi-creme	<b>Tofuschnitzel</b> Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	<b>Äplermagronen</b> an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Banane	<b>Vegi-Bratwurst</b> Pilzrahmsauce Gletscherhütli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	<b>Vegi-Geschnetzeltes</b> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Apfel	<b>Falafel-Trio</b> Paprikarahmsauce Eierspätzli Gartengemüse *** Gebrannte Creme
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Lammvoressen</b> <i>Fleisch: Neuseeland</i> Rosmarinsauce Weissweinsrisotto Romanesco *** Moccajoghurt	<b>Truten-Saltimbocca</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauc Spinat-Nudeln Kohlrabi-Stäbchen mit Kurkuma *** Schoggi-creme	<b>Geflügelbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Barbecuesauce Kartoffelstock Krautstiele mit Rüeblistäbchen *** Bireweggli	<b>Schweinschalsbraten</b> <i>Fleisch: CH</i> Kräuterjus Ebly Peperonata *** Banane	<b>Kalbshacksteak</b> <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Gletscherhütli Schonkostgemüse *** Marmor-Roulade	<b>Pouletschenkel</b> <i>Fleisch: CH</i> rassige Currysauce Trockenreis Erbsen mit Mais *** Apfel	<b>Schweinscarreeschnitzel</b> <i>Fleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Gartengemüse *** Gebrannte Creme
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller</b> mit Weissweinsrisotto *** Moccajoghurt	<b>Gemüseteller</b> mit Weissweinsrisotto *** Schoggi-creme	<b>Gemüseteller</b> mit Ebly *** Bireweggli	<b>Gemüseteller</b> mit Ebly *** Banane	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgratin *** Marmor-Roulade	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgratin *** Apfel	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgratin *** Gebrannte Creme

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 18. Mai - 24. Mai 2026

## Woche 21

	Montag 18. Mai	Dienstag 19. Mai	Mittwoch 20. Mai	Donnerstag 21. Mai	Freitag 22. Mai	Samstag 23. Mai	Pfingsten 24. Mai
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweinspiccata</b> <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggicake	<b>Poulet-Cordon bleu</b> <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Ofenkartoffeln Broccoli *** Orange	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <i>Fisch: Russland</i> "Grenobler Art" Salzkartoffeln Blattspinat *** Hefeteigschnecke	<b>Wiener-Kalbsgulasch</b> <i>Fleisch: CH</i> Spinatspätzli Kohlrabi *** Mangokompott	<b>Pochiertes Lachsfilet</b> <i>Fisch: Norwegen</i> Dillrahmsauce Safranreis Fenchel *** Fruchtjoghurt	<b>Pouletspiessli</b> <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Müscheli-Teigwaren Rüebli *** Banane	<b>Rindfleischvogel</b> <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüestäbchen *** Generososchnitte
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Rezenter Käsekuchen</b> Kabissalat *** Schoggicake	<b>Gemüsemedaillon</b> "Mediterran" Balsamicosauce Bramatapolenta Blattspinat mit Trockentomaten *** Orange	<b>Mandel-Bällchen</b> Champignonsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Kräutertomate *** Hefeteigschnecke	<b>Back-Camembert</b> Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Mangokompott	<b>Tortelli Fiorentina</b> mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolarahmsauce Rüebli-salat mit Hausdressing *** Fruchtjoghurt	<b>Cornaturschnitzel</b> mit Schnittlauchfüllung grüne Pfefferrahmsauce Vollreis Blattspinat *** Banane	<b>Vegi-Gyros</b> Honig-Koriandersauce Kartoffelstock Zucchettiwürfel *** Generososchnitte
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Hackbraten</b> <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Merlotsauce Tagliatelle Rüebli-Stäbchen *** Schoggicake	<b>Lammgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: Neuseeland</i> Balsamicosauce Bramatapolenta Broccoli *** Orange	<b>Rindshackbällchen</b> <i>Fleisch: CH</i> Champignonsauce Couscous mit Gemüsewürfeli Kräutertomate *** Hefeteigschnecke	<b>Schweinsbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Röstigaletten Ratatouille *** Mangokompott	<b>Truten-Saltimbocca</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Marsalasauc Griessnocken Fenchel *** Fruchtjoghurt	<b>Rindgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: CH</i> Stroganoffsauce Müscheli-Teigwaren Rüebli *** Banane	<b>Brätschnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Orientalische Art" Honig-Koriandersauce Trockenreis Zucchettiwürfel *** Generososchnitte
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller mit Tagliatelle</b> *** Schoggicake	<b>Gemüseteller mit Tagliatelle</b> *** Orange	<b>Gemüseteller mit Röstigaletten</b> *** Hefeteigschnecke	<b>Gemüseteller mit Röstigaletten</b> *** Mangokompott	<b>Gemüseteller mit Vollreis</b> *** Fruchtjoghurt	<b>Gemüseteller mit Vollreis</b> *** Banane	<b>Gemüseteller mit Vollreis</b> *** Generososchnitte

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 25. Mai - 31. Mai 2026

## Woche 22

	Pfingstmontag 25. Mai	Dienstag 26. Mai	Mittwoch 27. Mai	Donnerstag 28. Mai	Freitag 29. Mai	Samstag 30. Mai	Sonntag 31. Mai
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweinskotelett</b> <i>Fleisch: CH</i> Senfsauce Ofenkartoffeln Gartengemüse *** Schoggi-Muffin	<b>Hacktätschli</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Paprikarahmsauce Eierspätzli Peperonata *** Birne	<b>Gebratene Fischstäbli</b> <i>Fisch: Nordpazifik</i> Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat *** Aprikosen-Plunder	<b>Poulet-Piccata</b> <i>Fleisch: CH</i> Merlotsauce Safranrisotto Broccoli *** Zitronen-Kokoscake	<b>Gebratenes Saiblingfilet</b> <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Basmatireis Lauchgemüse *** Spitzbueb	<b>Trutenschnitzel</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicojus Tagliatelle Romanesco *** Vanillejoghurt	<b>Schwedenbraten</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelgratin grüne Bohnen *** Latte-Macchiato-Schnitte
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>V-Gehacktes mit Hörnli</b> mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	<b>Vegi-Cevapcici</b> Paprikarahmsauce Polenta Peperonata *** Birne	<b>Vegi-Burger</b> Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Aprikosen-Plunder	<b>Spinat-Falafel</b> Merlotsauce Safranrisotto Zucchettischeiben *** Zitronen-Kokoscake	<b>Broccoli-Käsemedaillon</b> Cinque Pi Sauce Süsskartoffel-Gnocchi Blumenkohl Mimosa *** Spitzbueb	<b>Gemüse-Bällchen</b> Balsamicojus Weissweinsrisotto Romanesco *** Vanillejoghurt	<b>Champignonragout</b> an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gehacktes mit Hörnli</b> <i>Rindfleisch: CH</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Schoggi-Muffin	<b>Schweins-Saltimbocca</b> <i>Fleisch: CH</i> Rotweinsauce Polenta Gemüestäbchen *** Birne	<b>Geflügelbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Kräuterrahmsauce Zöpfleigwaren Ratatouille *** Aprikosen-Plunder	<b>Rindsgulasch</b> <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Kartoffelstock Zucchettischeiben *** Zitronen-Kokoscake	<b>Ravioli Rindfleisch</b> <i>Rindfleisch: CH</i> mit Rindfleischfüllung Cinque Pi Sauce Blumenkohl Mimosa *** Spitzbueb	<b>Rotegg-Schüblig</b> <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Senf Rahmlattich Kartoffelsalat *** Vanillejoghurt	<b>Kalbshacksteak</b> <i>Fleisch: CH</i> Champignonrahmsauce Edelweiss-Teigwaren Rüebliwürfel an Kräutern *** Latte-Macchiato-Schnitte
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller</b> mit Ofenkartoffeln *** Schoggi-Muffin	<b>Gemüseteller</b> mit Ofenkartoffeln *** Birne	<b>Gemüseteller</b> mit Safranrisotto *** Aprikosen-Plunder	<b>Gemüseteller</b> mit Safranrisotto *** Zitronen-Kokoscake	<b>Gemüseteller</b> mit Tagliatelle *** Spitzbueb	<b>Gemüseteller</b> mit Tagliatelle *** Vanillejoghurt	<b>Gemüseteller</b> mit Tagliatelle *** Latte-Macchiato-Schnitte

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 01. Juni - 07. Juni 2026

## Woche 23

	Montag 01. Juni	Dienstag 02. Juni	Mittwoch 03. Juni	Donnerstag 04. Juni	Freitag 05. Juni	Samstag 06. Juni	Sonntag 07. Juni
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Hackbraten</b> <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Cognacsauce Schupfnudeln Kohlrabiwüfel mit Mohn *** Apfel	<b>Pouletgeschnetztes</b> <i>Fleisch: CH</i> aus Pouletbrustfleisch Champignonsauce Bramatapolenta Romanesco *** Moccajoghurt	<b>Wolfsbarschilet</b> <i>Fisch: Türkei</i> Weissweinrahmsauce Salzkartoffeln Babykarotten *** Nussgipfel	<b>Schweinscarreeschnitzel</b> <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	<b>Pangasius-Röllchen</b> <i>Fisch: Vietnam</i> Safranrahmsauce Bulgur mit Gemüstreifen Blattspinat *** Banane	<b>Poulet-Cordon bleu</b> <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Risoleeskartoffeln Ratatouille *** Brownie-Schnitte	<b>Engelberger Braten</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> Marsalasauc Kartoffelgratin Mischgemüse *** Linzer-Schnitte
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Tofu-Kräuterpiccata</b> Cognacsauce Trockenreis Zucchetti *** Apfel	<b>Kartoffelgnocchi</b> Champignonsauce Broccoli *** Moccajoghurt	<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce Reibkäse Blumenkohlsalat mit Ei *** Nussgipfel	<b>Äplermagronen</b> an Käserahmsauce Zwiebelschweize Apfelmus *** Rüebliörtli	<b>Spinat-Falafel</b> Curryrahmsauce Mais Frites Ofengemüse *** Banane	<b>Vegi-Geschnetztes</b> "Zürcher Art" Gletscherhüetli Erbsen *** Brownie-Schnitte	<b>Crêpes</b> mit Spinatfüllung Tomatensauce Pfälzerkarotten *** Linzer-Schnitte
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweins-Piccata</b> <i>Fleisch: CH</i> Thymiansauce Schupfnudeln Zucchetti *** Apfel	<b>Schweinsbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Kartoffelgnocchi Romanesco *** Moccajoghurt	<b>Rindgulasch</b> <i>Fleisch: CH</i> "Ungarische Art" Eierspätzli Erbsen-Peperonigemüse *** Nussgipfel	<b>Truten-Saltimbocca</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Balsamicosauce Safranrisotto gemischte Bohnen *** Rüebliörtli	<b>Rindshackbällchen</b> <i>Fleisch: CH</i> Curryrahmsauce Mais Frites Ofengemüse *** Banane	<b>Cipollata-Speck-Spiessli</b> <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Bratensauce Gletscherhüetli Ratatouille *** Brownie-Schnitte	<b>Kalbfleischvogel</b> <i>Fleisch: CH</i> Marsalasauc Penne Rigate Mischgemüse *** Linzer-Schnitte
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller mit Trockenreis</b> *** Apfel	<b>Gemüseteller mit Trockenreis</b> *** Moccajoghurt	<b>Gemüseteller mit Eierspätzli</b> *** Nussgipfel	<b>Gemüseteller mit Eierspätzli</b> *** Rüebliörtli	<b>Gemüseteller mit Gletscherhüetli</b> *** Banane	<b>Gemüseteller mit Gletscherhüetli</b> *** Brownie-Schnitte	<b>Gemüseteller mit Gletscherhüetli</b> *** Linzer-Schnitte

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 08. Juni - 14. Juni 2026

## Woche 24

	Montag 08. Juni	Dienstag 09. Juni	Mittwoch 10. Juni	Donnerstag 11. Juni	Freitag 12. Juni	Samstag 13. Juni	Sonntag 14. Juni
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Brätchügelirahmsauce</b> <i>Schweine-/Kalbfleisch: CH</i> mit Champignons Pilaw-Reis Schonkostgemüse *** Vanille-Täschli	<b>Kalbsschulterbraten</b> <i>Fleisch: CH</i> Bratensauce Maisgaletten zweifarbige Vichy-Karotten *** Fruchtjoghurt	<b>Seelachs Aioli</b> <i>Fisch: Dänemark</i> Tartarsauce Wildreis-Mix Rahmspinat *** Himbeerroulade	<b>Schweinskotelett</b> <i>Fleisch: CH</i> Emilianasauce Ebly Gemüestäbchen *** Orange	<b>Pochiertes Lachsfilet</b> <i>Fisch: Norwegen</i> Zitronen-Buttersauce Salzkartoffeln Lauchgemüse *** Vogelnestli	<b>Brätschnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler Art" Rotweinsauce Schupfnudeln Sommergemüse *** Schoggicreme	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> <i>Fleisch: CH</i> "Zürcher Art" Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli *** Schoggi-Nougat Muffin
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Randen-Falafel</b> Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Kräutertomate *** Vanille-Täschli	<b>Vegi-Bratwurst</b> Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	<b>Waldpilzragout</b> an einer Rahmsauce Kartoffelstock grüne Bohnen *** Himbeerroulade	<b>Panierter Feta</b> Portweinsauce Weissweinsrisotto Blattspinat *** Orange	<b>Rezenter Käsekuchen</b> Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	<b>Röstitaschen</b> mit Frischkäsefüllung Champignonrahmsauce Broccoli *** Schoggicreme	<b>Rigatoni</b> an Steinpilzsauce Erbsli mit Rüebli *** Schoggi-Nougat Muffin
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweinvoressen</b> <i>Fleisch: CH</i> Honig-Thymiansauce Edelweiss-Teigwaren Schonkostgemüse *** Vanille-Täschli	<b>Pouletspiessli</b> <i>Fleisch: CH</i> Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi Ofengemüse *** Fruchtjoghurt	<b>Beinschinken</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> Senf grüne Bohnen Hörnli Salat *** Himbeerroulade	<b>Geflügelbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Portweinsauce Weissweinsrisotto Gemüestäbchen *** Orange	<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Rüebli Salat mit Hausdressing *** Vogelnestli	<b>Cevapcici</b> <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Rotweinsauce Schupfnudeln Sommergemüse *** Schoggicreme	<b>Hacktätschli</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Kräutersauce Eierspätzli Peperonata *** Schoggi-Nougat Muffin
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgnocchi *** Vanille-Täschli	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgnocchi *** Fruchtjoghurt	<b>Gemüseteller</b> mit Ebly *** Himbeerroulade	<b>Gemüseteller</b> mit Ebly *** Orange	<b>Gemüseteller</b> mit Schupfnudeln *** Vogelnestli	<b>Gemüseteller</b> mit Schupfnudeln *** Schoggicreme	<b>Gemüseteller</b> mit Schupfnudeln *** Schoggi-Nougat Muffin

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 15. Juni - 21. Juni 2026

## Woche 25

	Montag 15. Juni	Dienstag 16. Juni	Mittwoch 17. Juni	Donnerstag 18. Juni	Freitag 19. Juni	Samstag 20. Juni	Sonntag 21. Juni
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schwedenbraten</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Kartoffelstock Broccoli *** Cheesecake-Schnitte	<b>Pouletschenkelragout</b> <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Maisgaletten Kräutertomate *** Birne	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> <i>Fisch: Italien</i> Weissweinsrahmsauce Jasminreis mit Kräutern Rüebliwürfel *** Cremeschnitte	<b>Schweinsbratwurst</b> <i>Fleisch: CH</i> Zwiebelsauce Rösti Peperonata *** Heidelbeermuffin	<b>Schlemmerfilet</b> <i>Seelachs: Nordostpazifik</i> "Bordelaise" Tomatensauce Salzkartoffeln Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	<b>Rindfleischvogel</b> <i>Rind-/Schweinefleisch: CH</i> Paprikasauce Bramatapolenta Erbsen *** Fruchtjoghurt	<b>Kalbsschulterbraten</b> <i>Fleisch: CH</i> Pilzrahmsauce Williams Kartoffeln Blumenkohl Mornay *** Tiramisu-Becher
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüse-Bällchen</b> Kräutersauce Gletscherhütli Zucchetti mit Kräutern *** Cheesecake-Schnitte	<b>Risotto Milanese</b> Safranrisotto mit Reibkäse grüner Bohnensalat *** Birne	<b>Vegi-Hackbällchen</b> Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Fenchel *** Cremeschnitte	<b>Rösti Walliser Art</b> mit Tomatenscheiben und Käse belegt Maissalat *** Heidelbeermuffin	<b>Auberginen-Piccata</b> mit Tomatensauce Serviettenknödel Fenchelgemüse *** Kokosmakrone	<b>Kartoffelgnocchi</b> Kräuterrahmsauce mit Trockentomaten gedünstete Gemüsewürfel *** Fruchtjoghurt	<b>Tofuragout</b> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtgarnitur *** Tiramisu-Becher
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Kalbsbratwurst</b> <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> Portweinsauce Gletscherhütli Zucchetti mit Kräutern *** Cheesecake-Schnitte	<b>Schweinspiccata</b> <i>Fleisch: CH</i> Cinque Pi Sauce Safranrisotto Kräutertomate *** Birne	<b>Kalbshacksteak</b> <i>Fleisch: CH</i> Pfefferrahmsauce Spinat-Nudeln Rüebliwürfel *** Cremeschnitte	<b>Trutenvoressen</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Honig-Thymiansauce Polenta Peperonata *** Heidelbeermuffin	<b>Kaninchenragout</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> brauner Kräuterjus Serviettenknödel Romanesco *** Kokosmakrone	<b>Brätschnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Emmentaler Art" Paprikasauce Bramatapolenta Erbsen *** Fruchtjoghurt	<b>Pouletspiessli</b> <i>Fleisch: CH</i> Currysauce "Casimir" Trockenreis Früchtgarnitur *** Tiramisu-Becher
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelstock *** Cheesecake-Schnitte	<b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelstock *** Birne	<b>Gemüseteller</b> mit Spinat-Nudeln *** Cremeschnitte	<b>Gemüseteller</b> mit Spinatnudeln *** Heidelbeermuffin	<b>Gemüseteller</b> mit Bramatapolenta *** Kokosmakrone	<b>Gemüseteller</b> mit Bramatapolenta *** Fruchtjoghurt	<b>Gemüseteller</b> mit Bramatapolenta *** Tiramisu-Becher

\* Preis mit Dessert

# Menuplan Pro Senectute 22. Juni - 28. Juni 2026

## Woche 26

	Montag 22. Juni	Dienstag 23. Juni	Mittwoch 24. Juni	Donnerstag 25. Juni	Freitag 26. Juni	Samstag 27. Juni	Sonntag 28. Juni
<b>Klassiker</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Schweinhalsbraten</b> <i>Fleisch: CH</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Rüeblicake	<b>Gehacktes mit Hörnli</b> <i>Rindfleisch: CH</i> mit Rindsgehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Nektarine	<b>Pangasiusfilet</b> <i>Fisch: Vietnam</i> im Ei gebraten Weissweinsrahmsauce Petersilienkartoffeln Gemügestäbchen *** Hufeisen	<b>Rindsvoressen</b> <i>Fleisch: CH</i> Balsamicosauce Kartoffelgnocchi Ratatouille *** Banane	<b>Gebratenes Saiblingfilet</b> <i>Fisch: Island</i> Zitronen-Kräutersauce Kurkuma-Reis Kohlrabiwürfel *** Moccajoghurt	<b>Pouletspiessli</b> <i>Fleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	<b>Tessinerbraten</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> Thymianjus Polenta Zucchini mit Kräutern *** Aprikosen- Streusselschnitte
<b>Vegi</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gefüllte Crêpes</b> mit Spinat-Fetafüllung Mascarpone-rahmsauce Pfälzerrüebli *** Rüeblicake	<b>V-Gehacktes mit Hörnli</b> mit Vegi-Gehacktem karamellierte Apfelschnitzli *** Nektarine	<b>Cornatur-Cordon bleu</b> Rosmarinsauce Maisgalletten Blumenkohl Mimosa *** Hufeisen	<b>Gemüse-Ravioli</b> Kräuterrahmsauce zweifarbige Vichy-Rüebli *** Banane	<b>Tofu-Kräuterpiccata</b> Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Moccajoghurt	<b>Waldpilzragout</b> an Rahmsauce Edelweiss-Teigwaren Erbsen *** Schwarzwälder-Roulade	<b>Vegi-Geschnetzeltes</b> Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Aprikosen- Streusselschnitte
<b>Tagesmenu</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Cevapcici</b> <i>Rind-/Lammfleisch: CH/NZ</i> Barbecuesauce Schupfnudeln grüne Bohnen *** Rüeblicake	<b>Kalbsvoressen</b> <i>Fleisch: CH</i> Cognacrahmsauce Kartoffelstock Schonkostgemüse *** Nektarine	<b>Cervelat-Cordon bleu</b> <i>Schweine-/Rindfleisch: CH</i> Rosmarinsauce Maisgalletten Blumenkohl Mimosa *** Hufeisen	<b>Brätschnitzel</b> <i>Schweinefleisch: CH</i> "Bündner Art" Honig-Thymiansauce Tomaten-Tagliatelle zweifarbige Vichy-Rüebli *** Banane	<b>Trutenschnitzel</b> <i>Fleisch: Ungarn</i> Madeirasauce Couscous mit Gemüsewürfel Rahmlauchgemüse *** Moccajoghurt	<b>Kalbsadrio</b> <i>Kalb-/Schweinefleisch: CH</i> grüne Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln *** Schwarzwälder-Roulade	<b>Hacktätschli</b> <i>Rindfleisch: CH</i> Stroganoffsauce Pilaw-Reis gelbe Bohnen *** Aprikosen- Streusselschnitte
<b>Gemüseteller</b> CHF 17.80 / *19.60	<b>Gemüseteller</b> mit Schupfnudeln *** Rüeblicake	<b>Gemüseteller</b> mit Schupfnudeln *** Nektarine	<b>Gemüseteller</b> mit Maisgalletten *** Hufeisen	<b>Gemüseteller</b> mit Maisgalletten *** Banane	<b>Gemüseteller</b> mit Edelweiss-Teigwaren *** Moccajoghurt	<b>Gemüseteller</b> mit Edelweiss-Teigwaren *** Schwarzwälder-Roulade	<b>Gemüseteller</b> mit Edelweiss-Teigwaren *** Aprikosen- Streusselschnitte

\* Preis mit Dessert