

DONNERSTAG
1. OKTOBER 2026

MITTAGSMENU

Suppe Hausfrauenart

Büffelmozzarella mit Oliven-Crostini*
oder
Mini-Lattichsalat mit marinierten Gemüsestreifen

Klassisch
Bio Rindsvoressen vom Uelihof mit glasiertem Gemüse
Hausgemachte Quarkpizockel
Broccoli

Bekömmlich
Grilliertes Lammnierstück (NZ) mit Rosmarinjus
Mediterranes Gemüse mit Oliven, Kartoffeln
und Zitronen

Vegetarisch
Vegi-Gehacktes mit Apfelmus und Grana padano
Hörnli
Broccoli

Zimtmousse mit Rotweinzwetschgen
oder
Tagesfrucht

ABENDMENU

Tagessuppe

Selleriesalat

Klassisch/Vegetarisch
Peperonihälften mit Gemüse, Couscous
und Feta gefüllt im Tomatensugo geschmort

Bekömmlich
Luzerner Rauchforellenfilets mit Meerrettich Dip
Gurkensalat
Laugenbrötli und Butter

Orangenscheiben

FREITAG
2. OKTOBER 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcremesuppe

Auberginentatar mit Peperoni
und Labneh (Frischkäse)*
oder
Lollosalat mit Gewürznüssen

Klassisch
Gebratenes Luzerner Saiblingfilet
Hausgemachte Kräutermayo
Linsen-Gemüse

Bekömmlich
Geschmortes Schweinsbäggli
Schupfnudeln
Glasierte Karotten

Vegan
Falafelbällchen
Hausgemachte Kräutermayo
Linsen-Gemüse

Appenzeller Schlorzifladen
oder
Tagesfrucht

ABENDMENU

Tagessuppe

Gemischter Salat

Klassisch
Pizza Prosciutto

Bekömmlich/Vegetarisch
Hausgemachtes Granola-Müesli mit Naturjoghurt,
Honig, Saisonfrüchten und Früchtebrot

Bananencake

SAMSTAG
3. OKTOBER 2026

MITTAGSMENU

Kürbissuppe

Wildschweinschinken (AT) mit Trauben
und Baumnüssen*
oder
Friseesalat mit Ei

Klassisch
Pouletchnusperli im Tempurateig
Koriander-Chili-Ingwer-Salsa
Gebratener Gemüserais
Pack choi

Bekömmlich
Glasierter Kaninchenrollbraten
Bramata-Polenta
Ofentomate

Vegetarisch
Luzerner Fior di Latte Ravioli mit Ricottafüllung
Pestosauce
Ofentomate

Hausgemachtes Magenbrot
oder
Tagesfrucht

ABENDMENU

Tagessuppe

Gemischter Salat

Klassisch/Vegetarisch
Kräuterseitling-Gemüseragout mit Cornaturwürfel
Rösti

Bekömmlich
Vitello tonnato
(Dünne kalte Tranchen vom Kalbsnierstück
mit Thonsauce)
Kaminfegerbrötli

Kiwiwürfel

SONNTAG
4. OKTOBER 2026

MITTAGSMENU

Hausgemachte Kraftbrühe mit Eierstich

Luzerner Graved Lachsforelle mit hausgemachtem
Brioche und Honig-Dill-Senfsauce*
oder
Endiviensalat mit Kresse

Klassisch
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Urdinkel-Tagliatelle
Rosenkohl

Bekömmlich
Schweinsfilet mit Kräutercrumble
Portweinsauce
Gebratene Kartoffelschnitze
Gebratener Blumenkohl

Vegetarisch
Kartoffel-Gemüsetortilla mit Röstzwiebeln
Lauchrahmgemüse
Gebratener Blumenkohl

Apfelstrudel mit Vanillesauce
oder
Tagesfrucht

ABENDMENU

Tagessuppe

Gurkensalat mit Sauerrahm

Klassisch
Rassiges Rindstatar
Paillasslibrötli und Butter

Bekömmlich/Vegan
Grünes Gemüse-Thaicurry mit Rauchtöfu
Basmatireis

Frische Ananasscheiben

MENU