

Lieber Gast

Das Gastronomie-Team des Luzerner Kantonsspitals möchte Ihnen den Spitalaufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Wir sind täglich bestrebt, Sie mit sorgfältig zubereiteten Gerichten aus besten Zutaten zu verwöhnen. Durch eine ausgewogene, gesunde und Ihren Bedürfnissen entsprechenden Ernährung wollen wir dazu beitragen, Ihre Genesung positiv zu beeinflussen.

Wochenmenüs «Futura» und «Classic», sowie unsere à la carte Gerichte (ohne Einschränkungen)

In unseren Wochenmenüs «Futura» und «Classic» finden Sie unser täglich wechselndes Angebot. Vegetarische Gerichte sind immer Teil der Menü-Auswahl. Entspricht das Menü-Angebot einmal nicht Ihren Vorstellungen, haben wir für Sie zusätzlich eine kleine Auswahl an à la carte Gerichten zusammengestellt.

Die Gastronomie/Hotellerie orientiert sich an der Charta mit dem Titel «Das Versprechen für Klimafreundlicheres, leckeres und gesundheitsförderndes Essen aus den LUKS-Küchen».

Futura

Unser herz- und diabetesfreundliches Menü «Futura» gilt als Empfehlung der LUKS-Küche. Es entspricht einer gesunden, abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung. Das Menü ist reich an Nahrungsfasern, Antioxidantien, sowie hochwertigen Ölen. Verschiedenen Nachhaltigkeits- und Foodtrends wird Rechnung getragen.

Classic

Unser herz- und diabetesfreundliches Menü «Classic» deckt das Bedürfnis nach traditionelleren Ernährungsgewohnheiten ab. Es entspricht einer gesunden, abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung. Das Menü ist reich an Nahrungsfasern, Antioxidantien, sowie hochwertigen Ölen. Dieses Menü wird häufiger Fleischkomponenten enthalten, sofern diese nicht im Menü Futura angeboten werden.

Portionengrösse

Die Grösse der Mahlzeiten passen wir gerne nach Ihrem Wunsch an. Sie haben die Wahl, die Mahlzeiten als ¼, ½, 1 oder 1 ½ Portion zu bestellen und mit dem Zusatzangebot zu kombinieren. Ihre Betreuungsperson berät Sie gerne.

Getränke

Das Luzerner Kantonsspital offeriert Ihnen Tee und Mineralwasser. Bevorzugen Sie andere Getränke, melden Sie sich bei Ihrer Betreuungsperson. Die Getränkeauswahl finden Sie auf der Rückseite dieser Speisekarte.

Frühstück

Stellen Sie Ihr Frühstück aus einem reichhaltigen Angebot individuell zusammen.

Ernährungseinschränkung

Sie sind in Ihrer Ernährung eingeschränkt? Wir stellen Ihnen gerne, nach den Vorgaben des Arztes, die entsprechende Mahlzeit zusammen.

Restaurants und Kioske

Selbstverständlich sind Sie und Ihre Gäste auch in unseren Restaurants herzlich willkommen. Sie finden dort eine Auswahl an Getränken, Snacks und Patisserie.

Fragen und Bemerkungen

Bei Fragen zum Essen wenden Sie sich bitte an Ihre Betreuungsperson. Auf Ihre positive Rückmeldung oder kritische Anregung freuen wir uns. Diese können Sie uns per Gastronomie-Feedback mitteilen. Besten Dank.

Das Gastronomie Hotellerie Team wünscht Ihnen guten Appetit.

Gastro-Charta



Gastronomie Feedback



316058_09.2023.SP

Getränke

Zum Frühstück servieren wir Ihnen Kaffee, Tee, Milchgetränke und Orangensaft kostenlos.



Preisliste

	Allgemein-Versicherte Patienten	Halbprivat-Versicherte Patienten	Privat-Versicherte Patienten
Mineralwasser mit oder ohne CO2	•	•	•
Tee verschiedene Sorten	•	•	•
Kaffee- und Milchgetränke *			
Kaffee, Espresso	4.50*	•	•
Doppelter Espresso	5.00*	•	•
Schale **	5.00*	•	•
Cappuccino, Latte Macchiato **	5.00*	•	•
Ovomaltine, Schokoladengenränk	4.50*	•	•
Milch warm oder kalt	4.50*	•	•
Süssgetränke			
Apfelschorle	5.0 dl 5.00	•	•
Bio-Kräuter-Eistee	5.0 dl 5.00	•	•
Rivella rot / blau	5.0 dl 5.00	•	•
Coca Cola / Cola Zero	5.0 dl 5.00	•	•
Fanta	5.0 dl 5.00	•	•
Orangensaft	5.0 dl 6.00	•	•
Bier			
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl 5.00	•	•

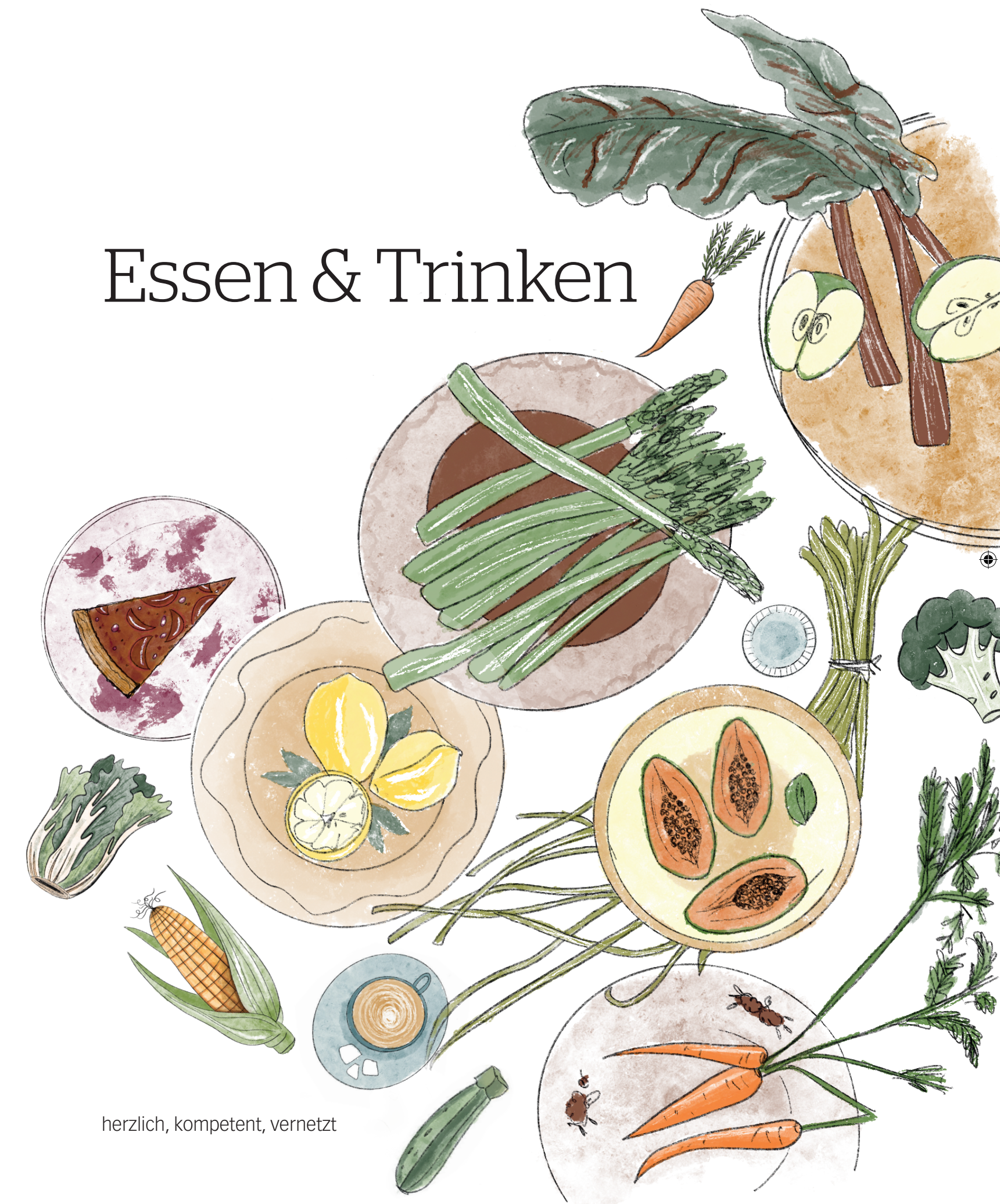
- kostenfrei
- * für Patient:innen ist der Kaffee zu den Mahlzeiten kostenlos.
- ** nicht in allen Kliniken erhältlich
- *** Für Besucher von Privatversicherten sind alle alkoholfreien Getränke kostenfrei

Alkoholische Getränke dürfen nur auf ärztliche Verordnung abgegeben werden. Sie und Ihre Besucher dürfen sich auch gerne in unseren Restaurants mit Getränken oder Speisen verpflegen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Ein Unternehmen der LUKS Gruppe

Essen & Trinken



luks.ch

herzlich, kompetent, vernetzt

Frühstück

Wählen Sie unser «Standardfrühstück» oder stellen Sie sich Ihr individuelles Frühstück aus unserem reichhaltigen Angebot zusammen.

Standardfrühstück

- 1 Portion Milchkaffee
- 1 Stück Ruchbrot
- 1 Portion Butter
- 1 Portion Konfitüre



Frühstücksgetränke

- Kaffee
- Milch warm oder kalt
- Schokoladengetränk (Beutel)
- Ovomaltine (Beutel)
- Orangensaft
- Tee

Milchprodukte

- Nature- | Frucht- | Aromajoghurt
- Joghurt light
- Früchtequark
- Schnitt- | Streich- | Weichkäse

Brotsorten

- Ruchbrot
- Vollkornbrötli
- Mutschli
- Weggli
- Gipfeli

Brotaufstriche

- Butter
- Margarine
- Konfitüre
- Konfitüre light
- Gelée
- Honig
- Schokoladenaufstrich

Früchte

- Apfel
- Banane
- Saisonale Frucht
- Apfelmus

Cerealien

- Birchermüesli
- Cornflakes

Deklaration

Allergene: Aufgrund der Produktionsbedingungen können Spuren weiterer, nicht ausgewiesener Allergene in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an Ihre Betreuungsperson der Hotellerie oder Pflege.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch, (Produkte und Hauptrohstoffe), welche wir in unseren Küchen des LUKS verarbeiten, beschaffen wir, wo immer möglich, aus nachhaltig vorteilhafter Produktion.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Fleisch- und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz

- Kalbfleisch / Kaninchen / Poulet / Rindfleisch / Schweinefleisch / Truthahn / Wasserbüffel
- Maispoulardenbrust Supreme / Ente
- Lammfleisch
- Schalenwild

- Schweiz
- Frankreich / Ungarn
- Irland / Schweiz
- Deutschland / Österreich

Fisch

Die Herkunft von Fisch ist im Wochenmenü entsprechend folgender Legende deklariert:

- Allfällige Abweichungen und übrige Deklarationen werden entsprechend vermerkt.
- Das LUKS arbeitet nur mit den renommiertesten und qualifiziertesten Fischlieferanten der Schweiz zusammen.
- Es werden nur Fische aus zugelassenen Fischfangzonen eingekauft, die gemäss dem Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte des WWF, empfehlenswert sind. Die Lieferanten, die Zulieferanten und das LUKS achten immer auf die Deklarationen, wie u.a. MSC, FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations).

Fanggebiete Süsswasser

- FAO - 01 Afrika & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 02 Nordamerika & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 03 Südamerika & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 04 Asien & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 05 Europa & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 06 Ozeanien & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 07 Zone Ex-UdSSR & die dazugehörige Länder Abkürzung
- FAO - 08 Antarktis & die dazugehörige Länder Abkürzung

Fanggebiete Meerwasser

- Atlantischer Ozean**
- FAO - 18 Arktis
- FAO - 21 Nordwestatlantik
- FAO - 27 Nordostatlantik, Ostsee
- FAO - 31 Mittlerer Westatlantik
- FAO - 34 Mittlerer Ostatlantik
- FAO - 37 Mittelmeer, Schwarzes Meer
- FAO - 41 Südwestatlantik

- Pazifischer Ozean**
- FAO - 61 Nordwestpazifik
- FAO - 67 Nordostpazifik
- FAO - 71 Mittlerer Westpazifik
- FAO - 77 Mittlerer Ostpazifik
- FAO - 81 Südwestpazifik
- FAO - 87 Südostpazifik

- Indischer Ozean**
- FAO - 51 Westindischer Ozean
- FAO - 57 Ostindischer Ozean

- Südlicher Ozean**
- FAO - 48 Atlantik, Antarktik
- FAO - 58 Ind. Ozean, Antarktik
- FAO - 88 Pazifik, Antarktik

Länder-Abkürzungen zu Süss- & Meerwasserfischen-Zucht

- BE - Belgien
- BG - Bulgarien
- DK - Dänemark
- DE - Deutschland
- EE - Estland
- FR - Frankreich
- GR - Griechenland
- IE - Irland
- GB - Vereinigtes Königreich
- IT - Italien
- HR - Kroatien
- LV - Lettland
- IS - Island
- LU - Luxemburg
- MT - Malta
- NL - Niederlande
- NO - Norwegen
- PO - Polen
- PT - Portugal
- RO - Rumänien
- CY - Zypern
- SE - Schweden
- SI - Slowenien
- ES - Spanien
- RU - Russische Föderation
- LI - Lichtenstein
- TR - Türkei
- CZ - Tschechien
- UA - Ukraine
- HU - Ungarn
- AL - Albanien
- VN - Vietnam
- IND - Indien
- CHN - China

Mittag- & Abendessen

Wählen Sie eines der Menüs oder kombinieren und stellen Sie die einzelnen Komponenten aus den beiden Menüs sowie aus unseren à la carte Gerichten zusammen - frei nach Ihren Wünschen.

Die Portionsgrößen sind wählbar zwischen ¼, ½, einer ganzen oder 1 ½ Portion.

Wochenmenüs

ohne Nahrungseinschränkungen

- Futura
- Classic



À la carte Gerichte

ohne Nahrungseinschränkungen

Suppen | Jus

- Cremesuppe
- Tagesbouillon
- Orangerjus

A-la-carte-Gerichte

- Spaghetti Napoli mit Reibkäse
- Ghackets mit Hörnli und Reibkäse (auf Wunsch mit Apfelmus)
- Kalbsbratwurst (aus 100% Kalbfleisch)
- Gebratene Pouletbrust
- Gemüse-Lasagne
- Käse-Zwiebelwähe
- Omelette Nature

Saucen

- Tomatensauce
- Braune Bratensauce
- Zwiebelsauce
- Currysauce

Enthält Schweinefleisch 
* Nur beim Abendessen wählbar

Beilagen

- Kartoffelstock
- Geschwellte
- Teigwaren
- Reis

Gemüse

- Karotten
- Blattspinat
- Grillgemüse

Salat



- Kleiner Blattsalat mit französischem Dressing

- Kleiner Blattsalat mit italienischem Dressing

Desserts | Früchte | Milchprodukte

- Apfel
- Banane
- Saisonale Frucht
- Creme
- Apfelmus
- Nature- | Frucht- | Aromajoghurt
- Joghurt light
- Früchtequark
- Schnitt-* | Streich-* | Weichkäse*

Verschiedenes

- Käseteller
- Salatteller
- Fleischteller 
- Fleisch-Käse-Teller 
- Birchermüesli
- Fruchtwähe
- Ruchbrot | Vollkornbrötli | Weggli
- Butter | Margarine
- Konfitüre* | Konfitüre light*
- Gelée* | Honig*
- Schokoladenaufstrich*