luzerner kantonsspital
LUZERN

Restaurant feingut

KW 35 vom 25.08. bis 31.08.2025

	Futura	Classic	Front cooking
Montag	Gemüsecremesuppe Vegi-Schnitzel mit Spinatfüllung Cremige-Beluga-Linsen Erbsen mit Maiskörner oder Salat	Gemüsecremesuppe Poulet-Casimir Gemüsereis Romanesco oder Salat	Ravioloni Cantadou mit Basilikumsauce Ravioli Cantadou Lammkarree (IE), Balsamico, Ratatouille
Dienstag	Rüeblisuppe mit Ingwer Quinoa Bällchen mit Joghurtfüllung Israelische Perlweizenpfanne Salat	Rüeblisuppe mit Ingwer Frikadellen mit Sauerrahmsauce Spätzli Brokkoli oder Salat	Wokgericht Bambu Bali Curry mit Tofu Nasi Goreng Bastian Fisch(ID) und Crevetten(VN) Curry mit Bambus Nasi Goreng Bastian
Mittwoch	Brotsuppe Bio Kalbsvoressen mit Safransauce Polenta Kefen oder Salat	Brotsuppe Tortelloni mit Ricotta & Spinat Reibkäse Salat	Feta aus dem Smoker Sommersalat mit Melone, Mozarella und Zwirbelbrot Rindshuft aus dem Smoker Sommersalat mit Melone, Mozarella und Zwirbelbrot
Donnerstag	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gemüse-Capuns mit Käsesauce Salat	Tomatencremesuppe mit Basilikum Rindsroulade* deutsche Art Kräuterreis Rüebli-Stängeli oder Salat	LUKS Döner Box Vegi LUKS Döner Box mit Poulet
Freitag	Gemüsecremesuppe Omelette mit Pilzragout Nudeln Salat	Gemüsecremesuppe Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) Salzkartoffeln Kohlrabi mit Petersilie oder Salat	Polentapizza mit Spinat, Pinienkerne und Fetakäse Blattsalat Polentapizza mit Rohschinken* und Ruccola Blattsalat
Samstag	Erbsensuppe Soja-Filetstreifen mit Basilikumsauce Gnocchi Piemontese Gemüsesymphonie oder Salat	Erbsensuppe Luganighe* Tessiner Wurst Safranrisotto Tomate provenzalische Art oder Salat	
Sonntag	Suppe nach Bauernart Cannelloni Padrone - Salat	Suppe nach Bauernart Kalbsbraten mit Salbei und Rosmarin Kartoffelgratin Blattspinat mit Knoblauch oder Salat	

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30
Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

** = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch*