

Tel:		2023
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 50
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 12.12.2023
		Bis/Jusqu'au 18.12.2023

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi, - 12:30	Dienstag / Mardi 12.12.2023	Siedfleisch mit Meerrettich Salzkartoffeln Wurzelgemüse	<i>Bouilli bœuf, sc raifort Pommes natures Légumes racines</i>			
	Mittwoch / Mercredi 13.12.2023	Fleischvogel Kartoffelnocchi Romanesco	<i>Paupiette de viande Gnocchi piemontaise (pdt) Romanesco</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 14.12.2023	Schweinshaxen Cremolata Risotto Rosenkohl	<i>Jarret de porc Cremolata Risotto Choux Bruxelles</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 15.12.2023	Gemüseragout Red Curry Basmati Reis Wok-Gemüse	<i>Ragout de légumes au curry rouges, riz basmati Légumes</i>	 		
	Samstag / Samedi 16.12.2023	Rindsgeschnetzeltes Kartoffelstock Rotkraut	<i>Emincé de bœuf Pommes purée Choux rouge</i>			
	Sonntag / Dimanche 17.12.2023	Schweinshohrücken Pilzrahmsauce Teigwaren, Gemüse	<i>Haut-Côte de porc Sauce aux champignons Pâtes et légumes</i>			
	Montag / Lundi 18.12.2023	Äpler Makkaronen Gemüsebeilage Apfelkompott	<i>Maccarones des Alpes Légumes Compote de pommes</i>			
Vegetarisch Végétarien (es het solangs het)	Vegi Strogi Teigwaren Gemüse	<i>Stroganov végé Pâtes Légumes</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Blut- und Leberwurst Hörnli Gemüsebeilage, Apfelmus	<i>Boudins blanc et noir Cornettes Légumes, pommes</i>			DI FR	

Preis pro Menu: CHF 15.00

Prix par menu: CHF 15.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr

Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationsgebühr aufgerechnet

Luginbühl's EVENT & CATERING

Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei

Sans gluten



Laktosefrei

Sans lactose



Luginbühl's bESSER-Wisser...

Herkunft und Geschichte der Blutwurst

Blutwurst gilt als einer der ältesten Wurstsorten der Menschheit und wurde nachweislich bereits in der Antike hergestellt und verzehrt.

Der griechische Dichter Homer erwähnte in der Antike im 18. Gesang seines Werkes „Odyssee“ mit Blut und Fett gefüllte Ziegenmägen. Zitat aus der Odyssee: „Ziegenmägen liegen im Feuer, die wir zum Nachtmahl hingelegt, nachdem mit Fett und mit Blut wir sie füllten“.

Ebenso gut überliefert ist die kraftspendende Blutsuppe der spartanischen Krieger aus dem klassischen Altertum (etwa 500 vor Christus). Bis zu Herstellung der uns bekannten Blutwurst war es ab diesem Zeitpunkt wohl nicht mehr weit. Der Legende nach ließ der Tyrann Lykorgos an seine Truppen als einzige Nahrung eine mystische schwarze Suppe mit Blut, Speck und Zwiebeln ausgeben durch die die Krieger Spartas unbezwingbar werden sollten.

Auch im alten Rom war die Blutwurst eine bekannte Spezialität. So findet man einige Erwähnungen zur Blutwurst durch den römischen Dichter Martial (40 bis ca. 104 nach Christus) und bei den Germanen. Die römische Blutwurst wurde als „Butulie“ bezeichnet. Die Römer verzehrten Blutwurst auf Ihren Festlichkeiten zu ehren der Götter.

Im Mittelalter wurde die Blutwurst mehrmals verboten aufgrund Ihrer Verbindung zu heidnischem Brauchtum. So kam es das der Papst LEO VI zwischen 928 und 929 folgendes Dekret erließ: „Wer Blut zu Speise umschafft, wird hart gegeißelt, bis die Haut geschoren und ewig aus dem Lande verbannt“.

Eine weitere Interessante Überlieferung der Blutwurst erfährt man von der Tradition der ehrwürdigen französischen „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin“ („Bruderschaft der Ritter der Blutwurst“) die aus Mortagne-au-Perchein (Normandie, Frankreich) stammt:

„.. denn schon maurische Eroberer sollen diese am Euphrat und am östlichen Mittelmeer geschätzte kulinarische Spezialität eingeführt haben, als sie durch die Landschaft Perche zogen. Sie errichteten ein Lager auf einer Anhöhe, die dann Mauritania, später Mortagne genannt wurde. Im Mittelalter verbreitete sich die Herstellung der Blutwurst, so dass der Ruf der Stadt bis in die Champagne und bis zu den Märkten von Flandern drang. Am Ende des dreißigjährigen Krieges nahmen die Engländer das Rezept auf ihre Insel mit und als in den Religionskriegen die Hugenotten aus Frankreich vertrieben wurden, gelangte diese Speise auch in die alemannischen Länder, wo sie zwar schon bekannt war, aber anders zubereitet wurde. Die Tradition der Blutwurst blieb vor allem auf dem Land erhalten, wurde durch vielfältige Erfahrungen und Versuche bereichert und hat im 21. Jahrhundert wohl ihren höchsten Grad der Vollkommenheit erreicht“.

Der Grundgedanke bei der Blutwurstherstellung war sicherlich, dass man versuchte stets so viel wie möglich vom geschlachteten Tier zu verwendenden und zu Wurst zu verarbeiten. So wurden auch Innereien und Blut für die Wurstherstellung verwendet. Die Blutwurstherstellung zählt daher zu den traditionellen Rezepturen der Wurstherstellung.

In der heutigen modernen industriellen Schlachtverarbeitung ist Blut nur noch ein Nebenprodukt, das bei der Wurstherstellung nur noch in geringen Mengen (und meist in gepökelter Form) eingesetzt wird.



		2023 – Dezember	
Tel:		Woche / Semaine 50	
Name/Nom Vorname/Prénom		Von/de 12.12.2023	
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Bis/Jusqu'au 18.12.2023	

Unsere Kühlschranksfüller.... Einfach der Knüller...

				Lieferung am		
				Di	Fr	
Sauce	Salatsauce French <i>Sauce à salade french dressing</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
	Salatsauce Italienisch <i>Sauce à salade italienne</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
Salat	Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	ca. 300 g	CHF 7.-			
	Grüner Salat <i>Salade verte</i>	ca. 200 g	CHF 5.-	 		
Suppe	Lauchcrèmesuppe <i>Crème de poireaux</i>	250 g	CHF 5.-			
	Bündner Gerstensuppe <i>Potage des Grisons</i>	250 g	CHF 5.-			
	Kürbis Crème Suppe <i>Crème de courge</i>	250 g	CHF 5.-			
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 dl	CHF 4.-	 		
	Rotwein – Pont St. Roc Côtes du Rhône (F)	2 dl	CHF 5.-			
Snacks Dîner	Käsekuchen <i>Quiche de fromage</i>	120 g	CHF 5.-			
	Gemüsequiche <i>Quiche aux légumes</i>	120 g	CHF 5.-			
	Früchtekuchen <i>Gâteau aux fruits</i>	120 g	CHF 5.-			



				Lieferung am	
				Di	Fr
Backwaren	Butterzöpfl Petit tresse au beurre	2x80g	CHF 5.-		
Desserts	Fruchtsalat <i>Macédoine de fruits</i>	150 g	CHF 6.-	 	
	Luginbühl's Schwarzwälder <i>Forêt noire à la façon Luginbühl's</i>	200 g	CHF 6.-		
	Grosis - Gebrannte Crème <i>Crème brûlée</i>	200 g	CHF 6.-		
	Vermicelles mit Doppelrahm <i>Vermicelles avec crème double</i>	150 g	CHF 6.-		
	Birchermüesli <i>Bircher</i>	200 g	CHF 5.-		

Im Angebot Joghurt 175 g

4 Stück (pro Lieferdatum)

CHF 5.-

		Di	Fr			Di	Fr
Brombeere	Mûres			Marroni	Chataignes		
Waldbeeren	<i>Fruits des bois</i>			Mokka	<i>Mocca</i>		
Aprikose	<i>Abricot</i>			Pêche Melba			
Banane	<i>Banane</i>			Nature			

Im Angebot Ingwer Shots - Klosterkitchen

360 ml Flasche CHF 10.- (1 Flasche à 12 Shots)	Di	Fr			Di	Fr
Ingwer Shot Klassik			Ingwer Shot Granatapfel			

