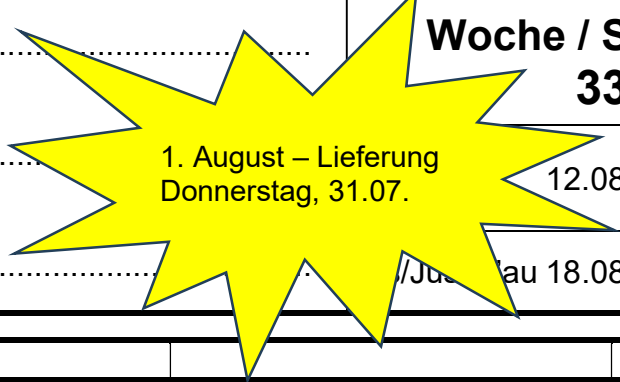


Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu	2025 Woche / Semaine 33 1. August – Lieferung Donnerstag, 31.07. 12.08.2025 /Juli bis 18.08.2025
---	---



	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 12.08.2025	Fleischkäse Bratkartoffeln Kohlraben	<i>Fromage d'Italie Pommes rissolées Choux raves</i>		
	Mittwoch / Mercredi 13.08.2025	Osso Bucco (Schwein) Risotto Rotkraut	<i>Osso Bucco (porc) Risotto Choux rouges</i>		
	Donnerstag/ Jeudi 14.08.2025	Rindsgeschnetztes Stroganof Spätzli, Kefen	<i>Emincé de bœuf Stroganov Spaetzli Pois manges tous</i>		
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 15.08.2025	Pilzragout Semmelknödel Fenchel	<i>Ragoût de champignons des bois Boulettes de pain, Fenouil</i>		
	Samstag / Samedi 16.08.2025	Poulet Ragout Red Curry Reis Gemüsemischung (Wok)	<i>Ragoût de poulet au curry rouge Riz, Légumes sautées</i>	 	
	Sonntag / Dimanche 17.08.2025	Kalbshals gebraten Kartoffelstock Gemüsebukett	<i>Rôti de cou de veau Pommes purée Bouquet de légumes</i>		
	Montag / Lundi 18.08.2025	Pastetli Reis Gemüsebeilage	<i>Vol-au-vents Riz Garniture de légumes</i>		
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)		Vegi Lasagne Gemüsebeilage	<i>Lasagne végé Garniture de légumes</i>		DI FR
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)		Rindszunge Kapernsauce Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Langue de bœuf, sc câpres Pommes purée Garniture de légumes</i>		DI FR

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

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

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten



Laktosefrei
Sans lactose



Luginbühl's bESSER Wiss(er)

Semmelknödel – Geschichte, Herkunft und Herstellung

Es gibt kaum ein Gericht im deutschsprachigen Raum, das so sehr für Bodenständigkeit, Sättigung und Heimat steht wie der **Semmelknödel**. Ob als Begleiter zu Braten, Pilzragouts oder schlicht mit zerlassener Butter serviert – der Semmelknödel ist aus der traditionellen Küche Bayerns, Österreichs und Böhmens nicht wegzudenken. Seine Geschichte reicht mehrere Jahrhunderte zurück und erzählt viel über Einfallsreichtum, regionale Identität und die Kunst, aus Wenigem etwas Großes zu machen.



Bereits im **späten Mittelalter** finden sich Hinweise auf eine Vorform des Knödels. Damals galten Teigklöße als ideale Möglichkeit, Speisereste – insbesondere altes Brot – zu verwerten. Doch erst im **17. Jahrhundert** taucht der Begriff „Knödel“ im deutschen Sprachraum konkret auf. Er stammt vermutlich vom mittelhochdeutschen „knode“, was so viel wie „Knoten“ oder „klumpenartige Masse“ bedeutet.

Die Semmelknödel in ihrer heutigen Form – also Knödel aus altbackenen Brötchen (Semmeln), Eiern, Milch, Zwiebeln und Gewürzen – entwickelten sich vor allem im **bayerisch-böhmischen Grenzgebiet**. Dort war man erfinderisch, was die Resteverwertung betraf. In wohlhabenderen Haushalten kamen Milch und Eier hinzu, während in einfacheren Küchen Wasser und Schmalz genügen mussten. Was dabei entstand, war eine Beilage, die sättigte, günstig war und hervorragend zu den typischen Fleischgerichten der Region passte.

Im **19. Jahrhundert**, mit der zunehmenden Beliebtheit der bürgerlichen Küche, fanden Semmelknödel Eingang in die städtischen Haushalte. Kochbücher wie das berühmte „Bayerische Kochbuch“ oder das „Österreichische Küchenlexikon“ beschrieben zahlreiche Varianten – mit Speck, Kräutern oder gar süß gefüllt. Besonders in der Habsburger Monarchie entwickelten sich Knödel zu einem regelrechten Kulturgut: Sie galten als Zeichen bodenständiger Küche mit Seele.

Die **Herstellung eines klassischen Semmelknödels** ist denkbar einfach, aber erfordert Fingerspitzengefühl. Zunächst werden altbackene Semmeln in kleine Würfel geschnitten. Diese werden mit heißer Milch übergossen und einige Minuten ziehen gelassen. Währenddessen schwitzt man Zwiebeln in Butter glasig und gibt sie mit frischer Petersilie zur Brotmasse. Dann kommen Eier, Salz, Pfeffer und Muskat hinzu – und alles wird vorsichtig vermengt. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu matschig und nicht zu trocken wird. Nach einer kurzen Ruhezeit formt man die Knödel mit nassen Händen und lässt sie in siedendem Salzwasser etwa 15–20 Minuten gar ziehen.

Semmelknödel sind mehr als nur eine Beilage – sie sind ein Symbol für **Tradition, Nachhaltigkeit und Kreativität**. Ob zur bayerischen Schweinshaxe, zum böhmischen Gulasch oder als vegetarische Variante mit Pilzen: Sie erzählen die Geschichte einer Küche, die Menschen über Generationen hinweg nährt und verbindet.

Heute findet man Semmelknödel nicht nur in Wirtshäusern, sondern auch in modernen Küchen, oft mit neuen Aromen und Zutaten kombiniert – doch ihr Ursprung bleibt derselbe: die einfache Idee, aus Altbrot etwas Köstliches zu machen.



Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025 – August	
		Woche / Semaine 33	
		Von/de	12.08.2025
		Bis/Jusqu'au 18.08.2025	

Unsere Kühlschränkefüller.... 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	Tomaten Suppe Potage aux tomates	250 g	CHF 5.-			
	Karotten-Ingwer Suppe Crème de carottes et gingembre	250 g	CHF 5.-			
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 dl	CHF 4.-	 		
	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 lt	CHF 20.-	 		
Snacks Dîner	Früchtekuchen <i>Gâteau aux fruits</i>	120 g	CHF 5.-			
	Käsekuchen <i>Quiche de fromage</i>	120 g	CHF 5.-			
						



LUGINBÜHL'S

MENU SERVICE

			Lieferung am	
			Di	Fr
Backwaren	Butterzöppli	2x80g CHF 5.-		
	Petit tresse au beurre			
	Vollkornbrot	400 g CHF 5.-		
Desserts	Fruchtsalat	150 g CHF 6.-		
	<i>Macédoine de fruits</i>			
	Luginbühl's Schwarzwälder	200 g CHF 6.-		
	<i>Forêt noire à la façon Luginbühl's</i>			
	Panna Cotta mit Waldbeeren	200 g CHF 6.-		
	<i>Panna Cotta aux fruits des bois</i>			
Divers	Birchermüesli	200 g CHF 5.-		
	<i>Bircher</i>			
	Wackelturm aus Holz	pro Stk. CHF 5.-		
	(wir haben von Weihnachten noch Türme verfügbar)			

Im Angebot Joghurt 175 g

4 Stück (pro Lieferdatum)

CHF 5.-

	Di	Fr		Di	Fr
Aprikose <i>Abricot</i>			Mokka <i>Mocca</i>		
Waldbeeren <i>Fruits des bois</i>			Pêche Melba		
Himbeer <i>Framboise</i>			Mango <i>Mangue</i>		

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

