

Tel: .....		2024
Name/Nom Vorname/Prénom .....		<b>Woche / Semaine 25</b>
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Von/de 18.06.2024
		Bis/Jusqu'au 24.06.2024

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 18.06.2024	Fleischvogel Bratkartoffeln Fenchel	<i>Paupiette de viande Pommes rissolées Fenouil</i>			
	Mittwoch / Mercredi 19.06.2024	Pouardenbrust (F) Risotto Spargel	<i>Supême de poularde (F) Risotto Asperges</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 20.06.2024	Emmentaler Kalbsvoressen Gnocchi Brokkoli	<i>Blanquette de veau Gnocchi Broccoli</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 21.06.2024	Zucchetti gefüllt Bulgur Grillgemüse	<i>Courgettes farcies Bulgour Légumes grillées</i>			
	Samstag / Samedi 22.06.2024	Rindsbacken geschmort Kartoffelstock Glasierten Karotten	<i>Joue de bœuf braisé Pommes purée Carottes glacées</i>	 		
	Sonntag / Dimanche 23.06.2024	Schweinsbraten mit Zwetschgen Teigwaren, Butterbohnen	<i>Rôti de porc aux pruneaux Pâtes Haricots jaunes</i>			
	Montag / Lundi 24.06.2024	Capeletti (Ravioli) mit Tomaten und Mozzarella Gemüsebeilage	<i>Capeletti (Ravioli) aux tomates et mozzarella Légumes</i>			
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)	Spaghetti Putanesca Gemüse Salat	<i>Spaghetti Putanesca Légumes Salade</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Rindstartar Salatgarniture	<i>Tartare de bœuf Garniture de salade</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.- Administrationgebühr 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](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Glutenfrei  
Sans gluten

Laktosefrei  
Sans lactose



## Luginbühl's bESSER Wissener

### Sauerteigbrot – Bell n'Bread

Immer wieder sind wir auf der Suche nach Lebensmittel, welche unsere Kühlschranks-Füller Liste ergänzen. Nachdem wir vorletzten den Bergkäse von der Alp Chiley eingefügt hatten, waren wir auf der Suche nach einem passenden Brot. Bei der Kleinbäckerei Bell n'Bread sind wir mit einer Sauerteigbäckerei fündig geworden.

#### Allgemeine Information zu Sauerteigbrot



Sauerteige enthalten eine Lebensgemeinschaft von Milchsäurebakterien und Hefepilzen, die der Mensch seit mehreren tausend Jahren für die Herstellung von Getreidefladen, Brot und brotähnlichen Nahrungsmitteln nutzt. Die Stoffwechselprodukte dieser Mikroorganismen lockern den Teig und verbessern die Verdaulichkeit, das Aroma, den Geschmack und die Haltbarkeit der Backwaren. Eine besondere Bedeutung hat Sauerteig bei der Verwendung von Roggenmehl. Während für Weizenmehl auch reine Hefe als Triebmittel verwendet werden kann, ist bei der Verwendung von Roggenmehl die Zuführung von Säure erforderlich. Die Säure bremst die Wirkung mehligener Enzyme, zum Beispiel der Proteasen, die das Gluten, also das Klebergerüst im Teig angreifen sowie der Amylasen, die die Stärke schädigen und somit die Wasseraufnahme des Teiges verringern. Ohne Säuerung würde das Roggenbrot kaum aufgehen und flach bleiben. Die Milchsäurebakterien des Sauerteigs produzieren diese in Form von Milchsäure und Essigsäure.

Während in der Vergangenheit Verfahren und Methoden zur preiswerten und effizienten Brotbereitung gesucht wurden, stehen heute die geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Backwaren aus Sauerteig im Vordergrund. Gerade Vollkornprodukte erhalten durch Sauerteig ein verbessertes Mundgefühl und einen besseren Geschmack, wobei nährwertbestimmende Substanzen erhalten bleiben.

#### Bell n'Bread – Bieler Back-Maufaktur

##### Benjamin Bellardant

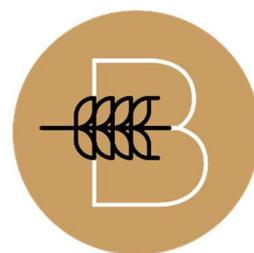
Wie bereits sein Großvater Henri hat Benjamin eine Leidenschaft für Brot und seine Aromen.

Parallel zu seiner Arbeit als soziokultureller Animator FH, entdeckte er



seine Leidenschaft für das Brotbacken. Je mehr er sich mit der Brotherstellung befasste desto grösser wurde das Interesse und die Faszination für Sauerteig. Angetrieben von dem Wunsch diese Leidenschaft zum Beruf zu machen, liessen ihn eine Ausbildung zum Bäcker machen.

Ernährungssouveränität, Gesundheit und ökologische Nachhaltigkeit flossen in den Wunsch einer eigenen Bäckerei mit ein und liessen das Projekt Bell N Bread entstehen.



		2024 – Juni
Tel: .....		<b>Woche / Semaine 25</b>
Name/Nom Vorname/Prénom .....		Von/de 18.06.2024
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Bis/Jusqu'au 24.06.2024

## 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	Bärlauch Suppe Crème à l'ail sauvage	250 g	CHF 5.-		
	Spargel Creme Suppe Crème aux asperges	250 g	CHF 5.-		
	Karotten – Ingwer Suppe Crème de carottes aux gingembres	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.-		
	Bio Alpkäse Alpkäserei Kiley, Diemtigtal	150 g	CHF 5.-		
	Bio Alpkäse Alpkäserei Kiley, Diemtigtal	300 g	CHF 10.-		
	Spargel gekocht, Sc. Hollandaie Asperges cuites, sc. hollandaise	250 g	CHF 15.-		



# LUGINBÜHL'S

MENU SERVICE

			Lieferung am	
			Di	Fr
Backwaren	Butterzöpfl Petit tresse au beurre	2x80g CHF 5.-		
	Sauerteig Brot – Bell n'Bread (Biel) Natur	500 g CHF 7.-		
	Sauerteig Brot – Bell n'Bread (Biel) Vollkorn	500 g CHF 7.-		
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.-		
	Griesschöpfli – Waldbeeren Flammeri de semoule aux fruits des bois	200 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			Mokka	<i>Mocca</i>		
Waldbeeren	<i>Fruits des bois</i>			Pêche Melba			
Aprikose	<i>Abricot</i>			Nature			
Banane	<i>Banane</i>						

