






Tel:		2025
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 09
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 25.02.2025
		Bis/Jusqu'au 03.03.2025

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 25.02.2025	Saltimbocca, Marsalasc. Nudeln Ratatouille	<i>Saltimbocca, Sc. Marsala Nouilles Ratatouille</i>			
	Mittwoch / Mercredi 26.02.2025	Osso Bucco (Schwein) Polenta Romanesco	<i>Osso Bucco (porc) Polenta Romanesco</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 27.02.2025	Poulet Ragout Red Curry Reis Gemüse-Champignons	<i>Ragout de poulet au curry rouge, Riz Légumes et champignons</i>	 		
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 28.02.2025	Randenschnitzel paniert Meerrettichsauce Grünkern und Gemüse	<i>Escalope de betterave pané Sauce au raifort Blé vert et légumes</i>			
	Samstag / Samedi 01.03.2025	Schweins Cordon Bleu Bratkartoffeln Lattich	<i>Cordon Bleu de porc Pommes rissolées Laitue</i>			
	Sonntag / Dimanche 02.03.2025	Kalbshals Braten Kartoffelstock Butterbohnen	<i>Rôti de cou de veau Pommes purée Haricots jaunes</i>			
	Montag / Lundi 03.03.2025	Lachsnudeln Gemüsebeilage Salat	<i>Nouilles au saumon Légumes Salade</i>			
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)	Tortellini alla Verdura Gemüsebeilage Salat	<i>Tortellini alla Verdura Légumes Salade</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Rindsbacken Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Joue de bœuf braisé Pommes purée 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, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
 Sans gluten

Laktosefrei
 Sans lactose



Luginbühl's bESSER Wissener Curry

Curry ist die Bezeichnung für Gerichte der südasiatischen, südostasiatischen und japanischen Küche auf der Basis einer sämigen Sauce mit verschiedenen Gewürzen und Zugaben von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Vom Wort *Curry* leitet sich auch der Name des Currypulvers ab, das in Großbritannien in Anlehnung an die in indischen Currygerichten verwendeten Gewürze entwickelt wurde. In der indischen Küche selbst ist das Currypulver ungebräuchlich.

Das Wort *Curry* stammt vom tamilischen Wort *kari* (கறி) ab, das „Fleisch“ oder „Beilage zum Reis“ bedeutet. Während der britischen Kolonialzeit wurde der Begriff ins Englische übernommen. Die Portugiesen, die bereits vor den Briten in Indien Fuß gefasst hatten, benutzten das Wort *caril*, das von *karil* aus der südwestindischen Sprache Kannada abstammt. Bei dem portugiesischen Chronisten Gaspar Correia kommt der Begriff *caril* bereits 1502 vor. Der englische Begriff *carree* ist erstmals 1682 belegt. Im 19. Jahrhundert bürgerte sich die Schreibweise *curry* ein. Ebenfalls im 19. Jahrhundert wurde das Wort in das Deutsche übernommen.

Auch wenn das Wort *Curry* indische Ursprünge hat, waren es die Briten, die den Begriff in seiner heutigen Bedeutung prägten. In den südasiatischen Sprachen gibt es keinen entsprechenden Oberbegriff. Vielmehr werden Gerichte meist entweder schlicht nach ihren Hauptbestandteilen benannt (z. B. *Alu Gobhi*, Kartoffeln mit Blumenkohl), oder aber mit Begriffen, die die genaue Zubereitungsweise bezeichnen (z. B. *Korma* für sämige Schmorgerichte). Gleichwohl ist das Wort *Curry* über das Englische auch in den südasiatischen Sprachgebrauch eingegangen. So wird in Sri Lanka eine Mahlzeit, die aus Reis und einer Auswahl verschiedener Currygerichte besteht, als *Rice and Curry* (Reis und Curry) bezeichnet. Der Begriff *Curry* wird auch für Gerichte der malaysischen und thailändischen Küche verwendet, im Thailändischen lautet der entsprechende Begriff *kaeng* (แกง). Als *Karē* (カレー) ging das Wort zudem ins Japanische ein.

Currys haben keine festgelegten Zutaten, je nach Herkunftsregion und Zubereiter können sie sich erheblich unterscheiden. Es gibt vegetarische Currys, Currys mit jeder Art von Fleisch, Currys mit Fisch oder Meeresfrüchten. Dazu wird in Indien meistens Reis oder Brot wie zum Beispiel Chapati, Naan oder Puri gereicht, erweitert mit diversen Chutneys und weiteren Beilagen.












Die in Currys enthaltenen Gewürze sind von Region zu Region unterschiedlich. Folgende Zutaten werden aber zu verschiedenen Anteilen in vielen Currygerichten verwendet, weshalb sie grob als typische Gewürze bezeichnet werden können:

Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Chilis (frisch und/oder getrocknet), Ingwer, Schwarzkümmel, Bockshornklee, Asafoetida, Senfkörner, Kardamom (grün oder schwarz), Sternanis, Fenchelsamen, Zimt, Nelken, Mangopulver (Amchur), Pfeffer. Oft wird auch Garam Masala zum Würzen verwendet, eine Mischung hauptsächlich aus schwarzem Kardamom, Zimt, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer und Kreuzkümmel. Frische Kräuter sind eher ungebräuchlich, bis auf Korianderblätter, die wie Petersilie verwendet werden.



		2025 – Februar
Tel:		Woche / Semaine 09
Name/Nom Vorname/Prénom		Von/de 25.02.2025
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Bis/Jusqu'au 03.03.2025

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	Kartoffel-Lauch Suppe <i>Potage de pommes de terre et poireaux</i>	250 g	CHF 5.-			
	Weissweinsuppe <i>Crème de vin blanc</i>	250 g	CHF 5.-			
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 dl	CHF 4.-	 		
Snacks Dîner	Früchtekuchen <i>Gâteau aux fruits</i>	120 g	CHF 5.-			
	Käsekuchen <i>Quiche de fromage</i>	120 g	CHF 5.-			
	L'Horloger Halbhartkäse, Fromages Spielhofer, St. Imier	150 g	CHF 5.-			



LUGINBÜHL'S

MENU SERVICE

				Lieferung am	
				Di	Fr
Backwaren	Butterzöpfl Petit tresse au beurre	2x80g	CHF 5.-		
	Vollkornbrot	400 g	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.-		
	Vermicelles, Meringues Double Crème	200 g	CHF 6.-		
	Birchermüesli <i>Bircher</i>	200 g	CHF 5.-		
	Gebrannte Crème Crème brûlée	200 g	CHF 5.-		

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			
				Banane	<i>Banane</i>		

