

Tel: .....		2025
Name/Nom Vorname/Prénom .....		<b>Woche / Semaine</b> <b>14</b>
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Von/de 01.04.2025
		Bis/Jusqu'au 07.04.2025

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 01.04.2025	Poulet Schenkel Steak Bärlauch Risotto Romanesco	<i>Steak de cuisse de poulet Risotto à l'ail sauvage Romanesco</i>			
	Mittwoch / Mercredi 02.04.2025	Rindsragout Kartoffelstock Erbsen	<i>Ragoût de boeuf Pommes purée Petits pois</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 03.04.2025	Papet Vaudoise Kartoffel-Lauch Gemüse	<i>Papet Vaudoise Poireaux et pdt à la crème</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 04.04.2025	Goldbarsch Filet gebraten Wildreis Lattich	<i>Filet de perche dorée Riz sauvage Côtes de bettes braisé</i>	 		
	Samstag / Samedi 05.04.2025	Cordon Bleu (Schwein) Spätzli Bohnen	<i>Cordon Bleu (porc) Spaetzli Haricots verts</i>			
	Sonntag / Dimanche 06.04.2025	Rindsbraten Kartoffelgratin Schwarzwurzel	<i>Rôti de bœuf Gratin dauphinoise Salsifis</i>			
	Montag / Lundi 07.04.2025	Hörnli Ghackets Apfelkompott Gemüsebeilage	<i>Cornettes à la viande haché Compote de pommes Garniture de légumes</i>			
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)	Gemüselasagne Gemüsebeilage und Salat	<i>Lasagne aux légumes Garniture de légumes Salade</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Rindsbacken braisiert Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Joue de bœuf braisé Pommes purée Bouquet 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, Telefax +41 (0)32 373 18 02

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei

Sans gluten



Laktosefrei

Sans lactose



## Luginbühl's bESSER WissER

### 1. April...

Es war einmal im Frankreich des 16. Jahrhunderts, als König Karl IX. eine bedeutende Entscheidung traf: Er führte im Jahr 1564 den gregorianischen Kalender ein und verlegte den Jahresbeginn vom 1. April auf den 1. Januar. Diese Änderung sollte sich in ganz Frankreich durchsetzen, doch nicht alle Menschen nahmen sie sofort an. Viele blieben bei der alten Tradition und feierten das neue Jahr weiterhin am 1. April.



Diese „Traditionalisten“ wurden bald zum Ziel von Spott. Ihre Mitbürger hielten sie für unverbesserliche Narren und begannen, ihnen Streiche zu spielen. Man verschickte Einladungen zu nicht existierenden Festen, überreichte wertlose oder leere Geschenke und schickte sie auf sinnlose Botengänge. Besonders beliebt war es, falsche Botschaften zu verbreiten, um jemanden in die Irre zu führen.

Mit der Zeit verbreitete sich dieser Brauch auch über die Grenzen Frankreichs hinaus. In England und Deutschland entstand die Tradition, dass Streiche nur bis zum Mittag erlaubt waren – wer danach noch jemanden narrete, wurde selbst als „Aprilnarr“ verspottet. In Schottland entwickelte sich sogar ein zweitägiger Scherz-Brauch, bei dem sich der zweite Tag speziell um irreführende Botschaften drehte.

Auch in anderen Ländern nahm der Aprilscherz verschiedene Formen an. In Italien und Frankreich etwa gibt es bis heute den Brauch des „Aprilfischs“: Kindern wird heimlich ein Papierfisch auf den Rücken geklebt, und sobald das Opfer ihn entdeckt, rufen alle lachend „Aprilfisch!“.

Besonders berühmt wurden einige Aprilscherze der modernen Zeit. Ein herausragendes Beispiel ist die BBC-Reportage von 1957, in der berichtet wurde, dass Schweizer Bauern Spaghetti von Bäumen ernteten. Die Zuschauer waren begeistert und fragten neugierig nach, wo sie solche Spaghetti-Pflanzen kaufen könnten. Auch große Unternehmen und Zeitungen beteiligen sich regelmäßig am Scherz-Tag, indem sie absurde oder erfundene Nachrichten verbreiten.

Heute ist der 1. April weltweit bekannt und wird mit viel Humor gefeiert. Während die meisten Scherze harmlos sind und für einen kurzen Lacher sorgen, gibt es auch solche, die zu weit gehen und Verwirrung stiften. Doch eines bleibt immer gleich: Ein Aprilscherz sollte witzig, aber nicht böse sein. Schließlich soll dieser besondere Tag daran erinnern, dass es wichtig ist, das Leben mit einem Lächeln zu betrachten und sich nicht immer allzu ernst zu nehmen.

Jahr für Jahr überrascht uns der 1. April aufs Neue – und solange wir dabei fair und freundlich bleiben, wird dieser Brauch wohl nie aus der Mode kommen.



		2025 – April	
Tel: .....		<b>Woche / Semaine 14</b>	
Name/Nom Vorname/Prénom .....		Von/de 01.04.2025	
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Bis/Jusqu'au 07.04.2025	

## 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.-				



# 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.-		
	Panna Cotta mit Waldbeeren Panna Cotta aux fruits des bois	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			
Straciatella							

