


# MITTAGSMENÜ

17. bis 21. Februar 2025

inkl. Rüebl-Ingwersuppe mit Peterlipesto oder Salat

## MONTAG

**Lasagne vom Jungrind** 24  
UELIHOF BIO

 **Linsencurry** 22  
Basmatireis, Lauch, Rüebl, Kohlrabi

## DIENSTAG

**Schweinsbratwurst** 24  
VOM BAUER JULIUS WÜEST  
Rösti, Zwiebelsauce

 **Käsekuchen** 22  
winterlicher Blattsalat


## MITTWOCH

**Kalbsblankett** 24  
Kräuterreis, Frühlingszwiebeln  
Speck, Champignons

 **Gebratener Halloumi** 22  
Buchweizensalat, Spinat, Sellerie


## DONNERSTAG

**Pulled Pork Burger** 24  
Tomaten, Essiggurken  
Eisbergsalat, Poppysauce

 **Äpler Magronen** 22  
Röstzwiebeln, Apfelmus

## FREITAG

**Hausgemachte Pasta** 24  
Dill, geräucherter Swiss Alpine Lachs

 **Shakshuka** 22  
Feta, Peperoni

## WOCHENHIT



**Pouletbrust Suprême gefüllt mit  
getrockneten Tomaten & Frischkäse** 36  
hausgemachte Pasta, Mönchsbar, Jus

 **Kichererbsen-Süsskartoffelcurry** 24  
Naanbrot

## WOCHENDESSERT

**Pistazien-Cheesecake** 12  
Mandarinensauce

Restaurant Libelle | Maihofstrasse 61 | 6006 Luzern | Tel. 041 420 61 61

 = vegetarisch  
 = vegan

## DEKLARATION

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen.

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse und Eiern achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Bei möglichen Intoleranzen (Allergene) gibt Ihnen das fachkundige Libellen-Team gerne Auskunft.