

# MITTAGSMENÜ

25. bis 29. September 2023

inkl. Linsensuppe oder Salat

## MONTAG

**Köttbullar** 23  
Kalbshackbällchen, Kartoffelstock  
Rüebli, Rahmsauce, Preiselbeeren

 **Bamyeh Bzeit** 21  
Okra in Tomatensugo, Erbsenreis


## DIENSTAG

**Kibeeh Bil Sanieh** 23  
Rindshackfleisch, Pinienkerne  
Zwiebeln, Knoblauch, Bulgur  
Ajvar

 **Walliser Käseschnitte** 21  
bunte Blattsalate

## MITTWOCH

**Berner Rösti** 23  
Speck, Spiegelei, Bergkäse

 **Motaback** 21  
Auberginen, Tomaten, Peperoni  
Zwiebeln, Knoblauch, Fladenbrot  
Joghurt-Dip

## DONNERSTAG

**Saltimbocca vom Freiland-Säuli** 23  
Basilikumrisotto, konfierte Tomaten

 **Lasagne** 21  
Pilze, Soja-Ghackets


## FREITAG

**Poeliertes Poulet** 23  
Rollerkartoffeln, Röstgemüse  
Güggelisauce

 **Onsen-Ei** 21  
Rüebli-Kartoffelstampf, Rahmspinat

## WOCHENHIT



**Schweins-Cordon Bleu UELIHOF BIO** 32  
Nüsslisalat Mimosa

 **Falafel** 24  
griechischer Salat, Joghurt-Dip

## WOCHENDESSERT

**Crema Catalana** 12

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

 = vegetarisch  
 = vegan

## DEKLARATION

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

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse, Eier und Brot achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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