






Tel: .....		2025
Name/Nom Vorname/Prénom .....		<b>Woche / Semaine 17</b>
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Von/de 22.04.2025
		Bis/Jusqu'au 28.04.2025

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 22.04.2025	Truten Piccata Milanaise Spaghehiti mit Tomatensc. Zucchetti	<i>Piccat de dinde Milanaise Spaghetti, Sc. tomates Courgettes</i>		
	Mittwoch / Mercredi 23.04.2025	Fleischvogel Risotto Fenchel	<i>Paupiette de viande Risotto Fenouil</i>		
	Donnerstag/ Jeudi 24.04.2025	Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Rösti und Bohnen	<i>Emincé de porc Zurichoise Roesti Haricots verts</i>		
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 25.04.2025	Moussaka Auberginen Lasagne Tzatziki und Salat	<i>Moussaka Lasagne aux aubergines Tzatziki et salade</i>		
	Samstag / Samedi 26.04.2025	Mixed Grill Semmelknödel ½ Tomate	<i>Mixed Grill Boulette de semoule ½ tomates</i>		
	Sonntag / Dimanche 27.04.2025	Suure Mocke Kartoffelstock Rotkraut	<i>Daube de bœuf aigre Pommes purée Choux rouges</i>		
	Montag / Lundi 28.04.2025	Spätzli Gratin Stangensellerie Gemüsebeilage	<i>Gratin de spaetzli et céleri en branche Garniture de légumes</i>		
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)	Seeländer Spargel Hollandaise Sauce Salzkartoffeln	<i>Asperges du Seeland Sauce Hollandaise Pommes natures</i>			DI FR
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Rindstartar Salatgarniture	<i>Tartar 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.- 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

### Moussaka

Als Moussaka (von arabisch musaqqā, ‚befeuchtet‘, in Bezug auf die Tomatensäfte) bezeichnet man verschiedene Gerichte aus Auberginen und Hackfleisch. Andere Bezeichnungen bzw. Schreibweisen sind Mousakás, Mousakas und Musaka.



Als Fleischgericht bezeichnet man damit eine Zubereitung aus gefüllten Auberginen und Hackfleisch vom Hammel. Dafür werden zur Vorbereitung Auberginen halbiert und im Ofen gebacken. Anschließend höhlt man sie aus und zerkleinert das Fruchtfleisch. Dieses wird zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, gehackten Tomaten, Eiern und Petersilie zu einer Masse vermengt. Andere Auberginen werden in Scheiben geschnitten, mehliert und in Fett schwimmend gebacken. In einer geölten Auflaufform werden die ausgehöhlten Hälften verteilt und schichtweise mit der Hackmasse und den Auberginenscheiben gefüllt. Dies wird in einem Wasserbad im Ofen gegart und mit Tomatensauce angerichtet. In dieser Form gilt es als Gericht der arabischen Küche und der Balkanküche.

Als Gemüse-Hackfleisch-Auflauf der griechischen und türkischen Küche bezeichnet man Gerichte als Moussaka, für die ebenso halbierte Auberginen typisch sind. Diese werden zusammen mit Hackfleisch und Béchamelsauce schichtweise in eine Auflaufform gegeben, mit Käse bedeckt und im Ofen gebacken. In türkischen und griechischen Varianten werden oft Auberginen durch Zucchini ersetzt. Im Balkan finden sich einige weitere Versionen: Tomaten und oft auch Fleisch werden weggelassen und dafür eine Vielzahl weiterer Gemüse eingesetzt. Bulgarische und jugoslawische Varianten benutzen Eier. Weitere Zutaten können Käse, Kartoffeln, Reis, Spinat oder Sauerkraut sein. Bei einer Variante der griechischen Küche werden außerdem Kartoffelscheiben als Schicht hinzugefügt, Lammfleisch statt Hammel verwendet und die Sauce mit Schafskäse verfeinert.

Musaca de vinete („Auberginen-Moussaka“) ist ein ähnliches Gericht der rumänischen Küche. Dafür werden die halbierten Auberginen und Auberginenscheiben jedoch in Öl gebraten, bevor sie ausgehöhlt werden. Als weitere Zutat gibt man angedünstete Champignons und Demiglace zur Hackmasse. Das Anrichten erfolgt ohne Tomatensauce. Ebenso der rumänischen Küche entstammt die Variante Musaca, die als Nationalgericht angesehen wird. Mögliche Gemüse und andere Zutaten sind Kartoffeln, Sellerie, Kraut oder Blumenkohl, auch Nudeln werden verwendet.

