



Luzern, im Oktober 2019

Samichlaus-Anlass vom Freitag, 6. Dezember 2019 in Sempach

Liebes vipp-Mitglied

Gerne laden wir dich mit Begleitung zum diesjährigen Samichlaus-Anlass ein. Das Programm sieht wie folgt aus:

ab 17:45 Uhr	Apéro in der Vogelwarte Sempach
18:30 Uhr	Begrüssung und kurze Vorstellung der Vogelwarte Sempach anschliessend individuelle Besichtigung der Vogelwarte Sempach
20:10 Uhr	Aufbruch zum Restaurant "UNA STORIA DELLA VITA" (Fussmarsch ca. 15 Min.)
ab 20:30 Uhr	Nachessen im Restaurant "UNA STORIA DELLA VITA"

Anreise mit ÖV:

- Mit der SBB Strecke Olten–Luzern bis Bahnhof Sursee
Vom Bahnhof Sursee mit dem Postauto nach Sempach bis zur Haltestelle "Vogelwarte"
- Oder mit der SBB Strecke Olten–Luzern bis Bahnhof Sempach-Neuenkirch
Mit dem Postauto bis zur Haltestelle "Vogelwarte"

Anreise mit dem Auto

- Autobahn A2 Basel–Luzern
- Ausfahrt Sempach
- dem blauen Wegweiser "Sempach" folgen
- vor dem Stadttor der Hauptstrasse folgend links halten Richtung See

Parkplätze:

Seevogtei vor der Altstadt Sempach (ca. 10 Minuten Fussweg)
Seebad Sempach (ca. 5 Minuten Fussweg)

Die Menüauswahl findest du auf dem beiliegenden Blatt.

Bitte sende deine Anmeldung bis am **Freitag, 15. November 19** per E-Mail an sekretariat@vipp.ch, per Post an **Sekretariat vipp, Susanne Mattmann, Usserhus 2, 6023 Rothenburg**, oder über das Kontaktformular auf der Homepage www.vipp.ch (im Mitgliederbereich).

Wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend.

Herzliche Grüsse

Vorstand vipp
und die Organisatorinnen der IV Berufsberatung Luzern

Menüauswahl Samichlaus Anlass vipp vom 6. Dezember 2019

Name, Vorname Mitglied: _____

Name, Vorname Partner/in _____

Bitte ankreuzen:

	vipp-Mitglied	Partner/in
Teilnahme am Apéro in der Vogelwarte Sempach	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorspeise: Grüner Blattsalat an hausgemachtem italienischem Dressing	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 1 Pizza Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, getrockneten Tomaten, Rucola und Zwiebeln CHF 44.80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 2 Pizza Amalfitana mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Cherry-Tomaten, Grana Padano und Basilikum CHF 44.80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 3 (vegetarisch) Pizza Vegana mit Tomatensauce, frischem Basilikum und grilliertem Mixgemüse CHF 44.80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 4 (Fleisch) Schweinsschnitzel an Limonensauce serviert mit Risotto und Gemüse CHF 50.80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 5 (vegetarisch) Cavatelli (traditionelle süditalienische Pasta aus geröstetem Weizen), sonnengetrocknete Tomaten Thymian und frischer Rucola CHF 43.40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert: Panna cotta Rahmflan serviert mit Himbeersauce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Preise inkl. Vorspeise + Dessert)

Informationen für Allergiker:

- Die Vorspeise ist gemäss dem Restaurant gluten- und laktosefrei.
- Das Menü 3 ist laktosefrei, das Menü 4 kann laktosefrei zubereitet werden.
- Die Menüs 4 und 5 können glutenfrei zubereitet werden.
- Dessert: Es kann eine laktosefreie Alternative bestellt werden.

Bitte Allergien angeben:
