Zentrum Eymattnottwil

Wochenmenü vom 07. Dezember bis 13. Dezember 2026

MITTAGESSEN	Montag, 07. Dezember 2026
inkl. Tagessuppe und Menüsalat CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags	Raclettes-Plausch mit Essiggemüse und Gschwelti *** Caramelköfli im Glas
Dienstag, 08. Dezember 2026	**Mittwoch, 09. Dezember 2026**
Sautiertes Poulet-Piccata mit Tomatensauce Butternüdeli und Erbsen *** Vanille-Quarkcrème mit warmen Beeren	Geschmorte Schweinshaxe Gremolata Kartoffelstock und Karotten *** Schokoladencrème
Donnerstag, 10. Dezember 2026	**Freitag, 11. Dezember 2026**
Gebackenes Fischstäbchen* Tartarsauce mit Risotto und Blattspinat *** **FAO 61/67, Frankreich* Zimt-Panna-Cotta mit Zwetschgen-Kompott	Penne mit Dörrtomaten-Rahmsauce dazu Apfelschnitzli *** Hausgemachter Cake mit Rahm
Samstag, 12. Dezember 2026	**Sonntag, 13. Dezember 2026**
Gebackener Fleischkäse mit Rotweinjus Bratkartoffeln und Zucchetti *** Gebrannte Crème	Schweinsgeschnetzeltes Süss-Sauer Kokos-Reis und Edamame-Bohnen *** Tiramisu-Brownie

Wochenhit	Wochenhit Vegi
Spaghetti Carbonara dazu Apfelschnitzli	Gemüse-Curry mit Basmatireis

Wochenhit bis 10.00 Uhr bestellen

- Wir freuen uns, Sie im Zentrum Eymatt begrüssen zu dürfen. Wir bitten Sie, Ihre Tischreservation an Tel. 041 939 39 12 aufzugeben.
- Sofern nichts anderes angegeben ist, stammt unser Fleisch aus der Schweiz.
- Das Fleisch beziehen wir aus glücklicher Tierhaltung.
  Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unsere Mitarbeitende, wir geben Ihnen gerne Auskunft!
- Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Stocker aus Sursee
- *Änderungen Vorbehalten*

Zentrum Eymattnottwil

Wochenmenü vom 07. Dezember bis 13. Dezember 2026

ABENDESSEN	Montag, 07. Dezember 2026
inkl. Crémesuppe / Bouillon	Schinkenteller garniert dazu Selleriesalat mit Baumnüssen und Apfel
Dienstag, 08. Dezember 2026	**Mittwoch, 09. Dezember 2026**
Hausgemachte Kartoffel-Kräuterroulade mit Tomatensauce	Milchreis und Pfirsichkompott mit Zimt und Zucker
Donnerstag, 10. Dezember 2026	**Freitag, 11. Dezember 2026**
«Ramequin» Brot-Käse-Auflauf mit Weisswein Serviert mit Birnenschnitzli	Kleiner Bunter Blattsalat Herbstlicher Käsekuchen mit Kürbiswürfel
Samstag, 12. Dezember 2026	**Sonntag, 13. Dezember 2026**
Hausgemachte Fotzelschnitten dazu Apfelmus	Pouletsalat mit Orangenwürfel und Cocktailsauce garniert mit Clementinen

Auswahl Abendessen

- «Gschwelti» mit Raclettkäse überbacken
- Lyonerweggli
- Pfannkuchen mit Apfelmus
- Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock, *«es hed so langs hed»*

Abendessen bis 13.00 Uhr bestellen

„Wer gut isst, lebt länger – wer lecker isst, lebt besser!“