Zentrum Eymattnottwil

Wochenmenü vom 16. November bis 22. November 2026

MITTAGESSEN	Montag, 16. November 2026
inkl. Tagessuppe und Menüsalat CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags	Emmentaler Brätschnitzel mit Rotweinsauce Bratkartoffeln und Rosenkohl *** Datteln – Orangen - Salat
Dienstag, 17. November 2026	**Mittwoch, 18. November 2026**
Lasagne al forno *** ***Geburtstagswunsch*** Caramelköpfli mit Rahm	Schweinsgeschnetzeltes mit Kräuterjus Pilaw-Reis und Kürbisgemüse *** Birnensalat mit Honig und Thymian
Donnerstag, 19. November 2026	**Freitag, 20. November 2026**
Fischknusperli* mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Rahmspinat *** **Deutschland* Vermicelle mit Rahm	Spagehtti mit Petersilen-Käse-Sauce und hausgemachten Apfelschnitzli *** Weisse Kaffeecrème
Samstag, 21. November 2026	**Sonntag, 22. November 2026**
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Kroketten und Broccoli *** ***Geburtstagswunsch*** Kirsch-Sabayone	Truten-Saltimbocca mit Marsalajus Sarfranrisotto und Blattspinat *** Weisses Schokoladen-Cranberry-Mousse

Wochenhit	Wochenhit Vegi
Ghackets mit Hörnli dazu hausgemachtes Apfelmus	«Palak Paneer», indischer Bratkäse mit Spinat dazu 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 16. November bis 22. November 2026

ABENDESSEN	Montag, 16. November 2026
inkl. Crémesuppe / Bouillon	Rührei mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln dazu Brot
Dienstag, 17. November 2026	**Mittwoch, 18. November 2026**
Gebackene Apfelküchlein im Zimt-Zucker gewendet dazu Vanillesauce	Kleiner Käseteller mit Hart- und Weichkäse mit Dörrfrüchten und Essiggemüse garniert
Donnerstag, 19. November 2026	**Freitag, 20. November 2026**
Flammkuchen-Toast mit Speck dazu gekochter Gemüsesalat	Hausgemachtes Birchermüesli mit Rahm und Brotauswahl
Samstag, 21. November 2026	**Sonntag, 22. November 2026**
Siedfleischsalat mit Kürbischutney und Senf-Vinaigrette	Hausgemachte Gulaschsuppe *mit Gemüse, Kartoffeln und Rindfleischwürfel*

Auswahl Abendessen

- Schinkengipfeli mit bunten Blattsalaten
- Gemischter Salat mit Ei
- Pochiertes Ei auf Blattspinat und Toastbrot
- Lyonerteller mit Essiggemüse und Brot

Abendessen bis 13.00 Uhr bestellen

„Kalorien zählen heute nicht – heute zählt der Genuss!“

-