Zentrum Eymattnottwil

Wochenmenü vom 23. November bis 29. November 2026

MITTAGESSEN	Montag, 23. November 2026
inkl. Tagessuppe und Menüsalat CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags	Rindsgulasch Ungarische Art Polenta und Blumenkohl *** Orangen – Joghurt - Crème
Dienstag, 24. November 2026	**Mittwoch, 25. November 2026**
Pouletgeschnetzeltes mit Lauch-Rahmsauce Kartoffelstock und glasierte Rüebli *** Quittencake mit Rahm	Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen-Jus Butterspätzli und Schwarzwurzeln *** Rotweinbirne mit Vanilleglace
Donnerstag, 26. November 2026	**Freitag, 27. November 2026**
Pochiertes Seehechtfilet* mit Dillsauce Ebly und Rahmlauch *** **Namibia* Hausgemachter Schokoladencake	Hausgemachte Spinatknödel mit Reibkäse dazu milde Tomatensauce *** Vanillequark mit Beerensauce
Samstag, 28. November 2026	**Sonntag, 29. November 2026**
Schweinsrahmschnitzel Butternüdeli und Bohnen *** Caramelköpfli mit Rahm	Rindsschmorbraten mit Schmorsauce Kartoffelgratin und Romanesco *** Rote Beeren Parfait mit Rahm

Wochenhit	Wochenhit Vegi
Crunchy – Chicken – Wings mit Cocktailsauce Pommes frites und Tagesgemüse	Kürbis Gnocchi an Salbeibutter mit Reibkäse

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 23. November bis 29. November 2026

ABENDESSEN	Montag, 23. November 2026
inkl. Crémesuppe / Bouillon	Käseschnitte mit Schinken dazu kleiner Randensalat
Dienstag, 24. November 2026	**Mittwoch, 25. November 2026**
Apfelrösti mit griechischem Joghurt	Kartoffel – Lauch – Gratin mit Käse überbacken
Donnerstag, 26. November 2026	**Freitag, 27. November 2026**
Bündnerteller mit Trockenfleisch und Bergkäse, dazu Brotauswahl	Hausgemachte Käsewähe mit buntem Blattsalat
Samstag, 28. November 2026	**Sonntag, 29. November 2026**
Fleischkäse-Brötli mit Senf und Rüeblisalat	Rührei mit Bergkäse und Schnittlauch

Auswahl Abendessen

- Haferbrei mit Beerenkompott
- Schinken-Weggli mit Essiggemüse
- Kleiner Käseteller mit Trauben und Brot
- Lauwarmer Linsensalat mit Speck und Randen

Abendessen bis 13.00 Uhr bestellen

Widme dich der Liebe
und dem Kochen
mit ganzem Herzen.

Dalai Lama