Zentrum Eymattnottwil

Wochenmenü vom 30. November bis 06. Dezember 2026

MITTAGESSEN	Montag, 30. November 2026
inkl. Tagessuppe und Menüsalat CHF 21.00 werktags CHF 24.00 sonntags	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse *** Fruchtsalat-Cocktail
Dienstag, 01. Dezember 2026	**Mittwoch, 02. Dezember 2026**
Panierte Schweinskotelette mit Bratenjus Butternüdeli und Blattspinat *** ***Geburtstagswunsch*** Zuger Kirschtorte	Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Kräuterreis und Broccoli *** Tiramisu-Mousse
Donnerstag, 03. Dezember 2026	**Freitag, 04. Dezember 2026**
Gebratenes Kalbeljaufilet* Zitronensauce mit Petersilienkartoffeln und Fenchel *** *China Griessköpfli mit Fruchtsauce	Polentaschnitte mit Rahmpilzen und Reibkäse *** Orangenquarkcrème mit Datteln
Samstag, 05. Dezember 2026	**Sonntag, 06. Dezember 2026**
Hausgemachtes Rindshacktätschli mit grün-Pfeffersauce Bratkartoffeln und Rüebli *** Panna-Cotta mit Beerenkompott	Schweinsfilet Medaillon mit Nussjus auf Rotkraut und Spätzli *** Hausgemachter Lebkuchen
Wochenhit	**Wochenhit Vegi**
Pouletbrust mit Paprikasauce Bratkartoffeln und Tagesgemüse	Randenrisotto mit Frischkäse und Lauchstroh
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 30. November bis 06. Dezember 2026

ABENDESSEN	Montag, 30. November 2026
inkl. Crémesuppe / Bouillon	Thonsalat garniert mit Tomaten und Kräuter dazu Brotauswahl
Dienstag, 01. Dezember 2026	**Mittwoch, 02. Dezember 2026**
Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt dazu pikanter Magerquark	Russischer Salat ganiert mit Eiern garniert
Donnerstag, 03. Dezember 2026	**Freitag, 04. Dezember 2026**
Chäs-Hörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Südtiroler Griessknödel mit Zwetschgen-Kompott
Samstag, 05. Dezember 2026	**Sonntag, 06. Dezember 2026, Samichlaus**
Gebratenes Vogelheu mit Zimt dazu Birnenkompott	Cafe Complet mit Samichlaus-Punsch Grittibänz Mandarinen und Nüssli auf dem Tisch

Auswahl Abendessen

- Birchermüesli mit Rahm
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Brot
- Käse – und Fleischteller mit Brot
- Szegediner Gulasch mit Kartoffelstock, *«es hed so langs hed»*

Abendessen bis 13.00 Uhr bestellen

„Gutes Essen ist wie Musik – es verbindet Menschen.“