

Menu vum 16. bis den 20. Mee 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Muesli (1a,b,c,d), lait (7), fruits	Baguette, (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits
Mëttes	Entrée	Bruschetta (1a,7)			Soupe de courgettes (7,9)	
	Hauptplat	Risotto aux herbes (7), champignons, tomates et parmesan (7), salade de carottes(3,7), fenouil mariné	Salade verte (3,7,10), poivrons, purée de p.d.t, "Wäinzoossiss", sauce moutarde	Salade de concombres (3,7, 10) fusilli avec sauce tomate (1a), nuggets de poisson (1a,3,4)	Tomates cerises, asperges blanches, pommes de terre, jambon cuit, beurre noisette (7)	Boulgour aux petits pois et carottes, mini épis de maïs, croquettes de viande (1a,3)
	Dessert	Fruits	Fromage blanc (7) sucré au coulis de fruits	Fruits	Fruits	Fruits
Collatioun		Corn-flakes (1c), lait (7), fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Grissini (1a) avec crème épaisse (7) et cresson	Tartines (1a.b,11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Gâteau salé (1a,3,7)

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

1a. Blé/Weizen

1b. Seigle/Roggen

1c. Orge/Gerste

1d. Avoine/Hafer

1e. Épautre/Dinkel

1f. Kamut/Kamut

2. Crustacés/Krebstiere

3. Oeufs/Eier

4. Poisson/Fisch

5. Arachides/Erdnüsse

6. Soja/Soja

7. Lait/Milch

8. Fruits à coques/Schalenfrüchte

8a. Amandes/Mandel

8b. Noisettes/Haselnuss

8c. Noix/Walnuss

8d. Noix de cajou/Cashewnuss

8e. Noix de pécan/Pekannüsse

8f. Noix du Brésil/Paranüsse

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss

8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss

9. Céleri/Sellerie

10. Moutarde/Senf

11. Grains de sésame/Sesamsamen

12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite




13. Lupins/Lupine

14. Mollusques/Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal a nohaltig Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.

Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".

BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun.

	Rëndfleisch, Gromperen, Eeër an Mëllechprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		Ananas, Banane an Räiswaffeln sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.b. Uebst, Geméis, Nuddelen,...). Weider Produkter je no Menü an Angebot.
--	---	---	---	---	--