

Menu vum 24. bis den 28. März 2025



		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Pumpnickel (1a,b,c) & Cases de chalet (7)	Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a,b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Muesli (1a,b,c,d), lait (7) et fruits	Brioche (1a, 3,7),
Mëttes	Entrée	Potage au brocoli (7)			Bâtonnets de carottes avec dip (3,7,10)	
	Hauptplat	Salade grecque (7), gratin de pâtes aux légumes (1a,3,7,9)	Betteraves rouges, chou romanesco (7), millet, filet de porc gratiné (7), sauce aux champignons (7)	Salade verte avec vinaigrette (3,10), chili sin carne veg (6) i petits pains (1a)	Kebab, salade verte, tomates, concombres, chou blanc, pain pita (1a), sauce au yaourt (7), viande de dinde	Tomates grillées, riz, filet de dorade (4), citron
	Dessert	Fruits	Salade de fruits	Fruits	Fruits	Fruits
Collatioun		Muesli (1a,b,c,d), lait (7) et fruits	Tartines (1a,b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Beignets (1a,3,7) aux fruits	Tartines (1a,b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Fruits et grissini (1a)

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 an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menu'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.



Rëndfleesch, 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.