

# Menu vum 20. bis den 24. März 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Galette de riz et mais Lait (7) beurre (7) Confiture	Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Pain et Confiture (1a) Fromage (7) Lait (7)	Cracottes Lait (7) Confiture	Pain et Confiture (1a) Fromage (7) Lait (7)
Mëttes	Entrée		Salade de concombres 10		Bouillon ABC 1a	
	Haaptplat	Salade 10 Duo de carottes Canneloni 1a Sauce tomate	Brocoli Riz Scampis à l'ail 2	Salade 10 Haricots verts Pâtes 1a Rôti de dinde	Salade composée 1a,3 Quiche aux poireaux 1a,3	Salade 10 Petits pois Pâtes grecques 1a Roulades de boeuf
	Dessert	Brownies 1a,3,7	Corbeille de fruits	Yaourt aux pêches 7	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collatioun		Galettes de riz et tapenade	Pain céréale (1a) Fromage (7) Confiture	Cornflakes (1a) Lait (7)	Pain complet (1a) Fromage (7) Confiture	Compote

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 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 régionalem Ubau aus der Groussregioun.

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

# Menu vum 27. bis den 31. März 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Céréales et muesli <b>1a</b> Lait <b>7</b>	Galettes de riz Confiture	Pain <b>1a</b> et fromage <b>7</b>	Cracottes Lait <b>7</b> Confiture	Céréales et muesli <b>1a</b> Lait <b>7</b>
Mëttes	Entrée		Soupe de tomates <b>(9)</b>			Crudités <b>9</b>
	Haaptplat	Sauve Yaourt <b>7</b> Boulettes végétariennes	Légumes de saison Spätzle <b>1a,3</b> Ragout de boeuf du terroir	Pommes rissolées Courgettes sautées Calamars à la romana <b>14</b> Sauce rémoulade <b>3</b>	Filet de poulet croustillant au citron <b>(1a,3)</b> Pâtes <b>(1a)</b> Salade frisée <b>(10,12)</b>	Lollo rouge <b>10</b> Chou romanesco Gratin dauphinois <b>(1a,7)</b>
	Dessert	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Compote	Gâteau maison <b>(1a,3,7)</b>	Corbeille de fruits
Collatioun		Grissinis <b>1a</b>	Pain <b>1a</b> Fromage <b>7</b>	Cornflakes <b>1a</b> Lait <b>7</b>	Pain <b>1a</b> Fromage <b>7</b>	Milkshake <b>7</b>

Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille de fruits

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 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 régionalem Ubau aus der Groussregioun.

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