

# Menu vum 4. bis den 8. September 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Galette de riz et maïs 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) Muesli (1a)
Mëttes	Entrée	Crudités 9,10		Salade niçoise 1a,3,4		Focaccia 1a
	Haaptplat	Kniddelen 1a,3,7 Compote	Salade 10 Brocoli Riz Cabillaud 1a,3,4	Fenouil Spaetzle 1a,3,7 Rôti de boeuf	Salade pak choi Nouilles chinoises aux légumes et oeufs 3	Salade de maïs Oignons frits 1a Hot dog
	Dessert	Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille (7)	Corbeille de fruits	Pastèque	Corbeille de fruits
Collatioun		Cornflakes (1a) Lait (7)	Tartelettes à la fraise 1a,3,7	Pain aux céréales 1a Fromage 7	Dip de légumes 7	Pain au chocolat 1a,3




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 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 régionalem 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.
---	---	---	---	---	--

# Menu vum 11. bis den 15. September 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 Céréales 1a Fromage 7 Lait 7
Mëttes	Entrée		Crème de carottes 9		Bouillon de boeuf 9	
	Haaptplat	Soupe goulash Petit pain 1a	Poireaux Ebly 1a Filet de saumon au four 4	Salade 10 Haricots Penne 1a Cordon bleu de volaille 1a,3,7	Salade 10 Riz Tacos Chili sin carne	Salade 10 Sauce tomate Tortellini fromage 1a,7
	Dessert	Gâteau au citron 1a,3,7	Corbeille de fruits	Yaourt à composer 1a,7	Corbeille de fruits	Compote
Collatioun		Cornflakes 1a Lait 7	Biscuit roulé 1a,3,7	Pain aux céréales 1a Fromage 7	Brochettes de fruits au chocolat	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>Rëndfleisch, 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 18. bis den 22. September 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Céréales et muesli <b>1a</b> Lait <b>7</b>	Galette de riz et maïs Lait <b>7</b> beurre <b>7</b> Confiture	Pain et Confiture <b>1a</b> Fromage <b>7</b> Lait <b>7</b>	Cracottes <b>1a</b> Lait <b>7</b> Confiture	Pain et Confiture <b>1a</b> Fromage <b>7</b> Lait <b>7</b>
Mëttes	Entrée	Assortiment de salades <b>10</b>		Salade de concombres		
	Haaptplat	Chili con carne Tacos	Salade verte <b>10</b> Brocoli Couscous <b>1a</b> Escalope de dinde nature	Carottes Pommes de terre Rôti orloff ( <b>veau</b> )	Salade verte <b>10</b> Petits pois Riz Pavé de saumon <b>4</b> Sauce ciboulette	Salade verte <b>10</b> Gratin de pâtes <b>1a,7</b>
	Dessert	Corbeille de fruits	Salade de fruits	Corbeille de fruits	Yaourt <b>7</b>	Corbeille de fruits
Collatioun		Dip de légumes <b>7</b>	Pain aux céréales <b>1a</b> Fromage <b>7</b>	Cornflakes <b>1a</b> Lait <b>7</b>	Pain aux céréales <b>1a</b> Fromage <b>7</b>	Grissinis <b>1a</b> Fromage blanc <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.



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.

# Menu vum 25. bis den 29. September 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 <b>1a</b> Lait <b>7</b> Confiture	Céréales et muesli <b>1a</b> Lait <b>7</b>
Mëttes	Entrée	Crudités <b>9</b>		Salade paysanne <b>1a,3</b>		Salade de melon et feta
	Hauptplat	Salade verte <b>10</b> Tri de pâtes <b>1a,7</b>	Salade verte <b>10</b> Petits pois Frites Escalope de porc panée <b>1a,3,7</b>	Asperge verte Schupfnudeln <b>1a</b> Emincé de poulet	Salade verte <b>10</b> Riz Carottes Paleron de boeuf	Quiche au thon <b>1a,3,7</b>
	Dessert	Corbeille de fruits	Fruit de la passion	Corbeille de fruits	Mousse à la fraise <b>3</b>	Corbeille de fruits
Collatioun		Compote	Pain aux céréales <b>1a</b> Fromage <b>7</b>	Churros <b>1a,3,7</b>	Pain <b>1a</b> Fromage <b>7</b> Confiture	Croissant <b>1a</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 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 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>
--	--	---	--	---	---