

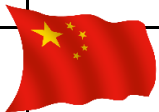


| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|------------|-----------|--|--|--|--|---|
| Moies | | Cracottes Lait (7) Confiture | Galettes de riz Confiture lait (7) | Pain (1a) fromage (7) lait (7) | | Pain (1a), fromage (7) lait (7) |
| Mëttes | Entrée | Crème de carottes au lait de coco | | Salade brocoli, tomates et feta (7,10,12) |  et Journée de l'Europe  | |
| | Hauptplat |  Poêlée de nouilles chinoises au poulet et légumes (1a,9,10) | Duo d'asperges vertes et blanches Crudités 9 Jambon frites | Pâtes mafalda (1a) Boeuf stroganoff aux betteraves rouges (7,9) | | Salade de céleri (10,12) Pommes de terre au four Bouchée à la reine au poisson (1a,4,7,9) |
| | Dessert | Fruits | Tarte à la rhubarbe (1a,3,7) | Fruits | | Yaourt (7) |
| Collatioun | | Céréales et muesli (1a) Lait (7) | Pain (1a) Fromage (7) | Grissinis (1a) et fruits | | Viennoiserie "Huit" (1a,7) |

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 nohaltteg 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.

Menu vum 13. bis den 17. Mee 2024

| | | 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 | | Salade de concombres 10 | | Potage de légumes 9 | |
| | Hauptplat | Riz Carottes Pavé de saumon 4 Sauce ciboulette | Épinards  Pomme de terre Oeufs cuits à la sauce béchamel 1a,2,7 | Salade verte 10 Haricots verts Schupfnudeln 1a,3 Boulette de veau forestière | Ratatouille Couscous 1a Pilon de poulet et merguez | Salade verte 10  Légumes de saison Cannelonis végétariens gratinés 1a,7 |
| | Dessert | Fromage blanc à composer 1a,7 | Corbeille de fruits | Compote de pommes | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits |
| Collatioun | | Corbeille de fruits | Pain céréales (1a) Fromage (7) Confiture | Dip de légumes (7) | Pain complet (1a) Fromage (7) Confiture | Schneck 1a,7 |
| 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 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 régionalem Ubau aus der Groussregioun.

Menu vum 20. bis den 24. Mee 2024

| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|------------|-----------|---|---|---|---|---|
| Moies | | | Cracottes Lait (7) Confiture | Pain (1a) fromage (7) lait (7) | | Pain (1a), fromage (7) lait (7) |
| Mëttes | Entrée |  | Soupe A,b,c (1a,9) | | Tomates mozzarella (7,10,12) | |
| | Hauptplat | |  Gratin de pâtes aux légumes (1a,7,9) |  Hachis parmentier au poisson (1a,4,7) Salade mâche (10,12) | Broccoli Spaetzle maison (1a,3,7) Escalope de poulet grillée au citron | Salade (10,12) Sauté de légumes (9) Bouलगour (1a) Roulades de boeuf (9,10) |
| | Dessert | | Fruits | Gâteau maison (1a,3,7) | Fruits | Fruits |
| Collatioun | | | Pain (1a) Fromage (7) | Fruits | Pain (1a) Fromage (7) | Berliner (1a,7) |

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 nohaltteg 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.

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | 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. |
|--|---|---|---|---|--|