


Menu vum 23. bis den 27. September 2024

| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|--|-----------|---|---|--|---|--|
| Moies | | Cornflakes et muesli 1a Lait 7 | Cracottes 1a Lait 7 Confiture | Pain 1a fromage 7 lait 7 | Cracottes 1a Lait 7 Confiture | Pain 1a fromage 7 lait 7 |
| Mëttes | Entrée | Salade de courgettes 10 | | Salade de concombres 10 | | |
| | Hauptplat | Sauce tomate Fromage râpé 7 Tortellini 1a,3 | Salade verte 10 Ratatouille Spätzle 1a,3,7 Sauté de veau |  Lasagne au tofu 1a,6,7 | Légumes de saison Pommes de terre rissolées Cordon bleu de volaille 1a,3,7 | Salade verte 10 Carottes au beurre 7 Tagliatelles 1a Dos de cabillaud 4 |
| | Dessert | Corbeille de fruits | Madeleine 1a,3,7 | Corbeille de fruits | Ananas | Corbeille de fruits |
| Collatioun | | Grissini 1a et dip de fromage 7 | Pain 1a Fromage 7 | Cornflakes 1a et lait 7 | Pain 1a Fromage 7 | Corbeille de fruits |
| 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.



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 30. September bis den 4. Oktober 2024

| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|--|-----------|---|---|---|---|---|
| Moies | | Cornflakes et muesli 1a Lait 7 | Cracottes 1a Lait 7 Confiture | Pain 1a fromage 7 lait 7 | Cracottes 1a Lait 7 Confiture | Pain 1a fromage 7 lait 7 |
| Mëttes | Entrée | | Salade paysanne 1a,3,7 |  | Salade coleslaw 3,10 | |
| | Hauptplat | Salade 10 Spaghetti bolo 1a Fromage râpé 7 | Carottes étuvées Blé au four 1a Veau marengo | Falafels 1a,3,8,9 Sauce menthe-persil 7 Riz et Mäis | Petits pois Purée de pdt Sauce moutarde 10 Wäinzoossiss | Assortiment de salades 9,10 Quiche lorraine 1a,3,7 |
| | Dessert | Figues | Corbeille de fruits | Choux à la crème 1a,3,7 | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits |
| Collatioun | | Pain au chocolat 1a,3,7 | Pain 1a Fromage 7 | Cornflakes 1a et lait 7 | Pain 1a Fromage 7 | Barre aux céréales 1a |
| 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.



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.

Menu vum 7. bis den 11. Oktober 2024

| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|------------|-----------|---|---|--|--|---|
| Moies | | Céréales et muesli 1a Lait 7 | Galettes de riz Confiture | Pain 1a et fromage 7 | Cracottes Lait 7 Confiture | Céréales et muesli 1a Lait 7 |
| Mëttes | Entrée | | | Soupe de Poitiron 7,9 | | Salade de tomates 10 |
| | Haaptplat | Chou romanesco Couscous 1a Emincé de dinde | Salade 10 Compote Kniddelen aux lardons (Dinde) 1a,3,7 | Salade verte 10 Gnocchi 1a Quatre fromage 7 | Chou rouge Pommes de terre grenaille Rôti de boeuf 7,9,10 | Courgettes Quinoa Calamars 1a,3,14 Sauce rémoulade 3,7 |
| | Dessert | Corbeille de fruits | Gâteau maison 1a,3,7 | Corbeille de fruits | Fromage blanc 7 | Corbeille de fruits |
| Collatioun | | Galettes de riz Tapenade | Pain 1a Fromage 7 | Cornflakes 1a Lait 7 | Pain 1a Fromage 7 | Croissant 1a |

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>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> |
|--|--|---|--|---|---|