

# Menu vum 15. bis den 19. Abrëll 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
<b>Moies</b>		Zwieback 1a	Schmieren 1a/1b/1c/1d/6/7	Müsli 1a/1b/1c/7	Schmieren 1a/1b/1c/1d/6/7	Rice Pops 1b/1e/7/11
<b>Mëttes</b>	<b>Entrée</b>	Karottenzopp 7	Spargelzopp 7	Kraiderzopp 7	Paprikazopp 7	Bliederdeeg 1a Tomaten Schnëppel
	<b>Hauptplat</b>	Vollkorn Nuddelen 1a mat Tomaten- Geméiszooss 9 Käis 7	Quiche mat Thon 1a/3/7/10 Zalot variation 10/12	Rôti Prinz Orloff 7 Spätzle 1a/3 Gréng bounen Zalot 10/12	Gromper- Geméisgratin 7/9 mat Zweeërlee Spargel Zalot 10/12	Teriyaki Poulet 6/11 Basmati Brokkoli Zalot 10,12
	<b>Dessert</b>	Uebst	Uebst	Uebstzalot	Uebst	Rubbarbmousse 7
<b>Collatioun</b>		Müsli 1a/1d/1e mat Weisse Käis 7	Geméis Sticks mat Kraider Dip 7	Kompott	Milchreis 7	Zwieback 1a/1b

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", "Fairtrade zone" als och déi vun "Natur genéissen".

BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun.

