

SERVIOR HOWALD



NUMM: \_\_\_\_\_

Menu vun der Woch vum 29/07/2024

bis den

04/08/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
<b>Méindeg</b> 29 Juli 2024	Porettenzopp Gémeis an Zalotenbuffet	Spigeleeër* (MM) Gebrode Gromperen Iwerbaakenen Choufleur	Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséilig	Schnei crème Uebstkuerf	Brie Owesbuffet
<b>Dënsdeg</b> 30 juillet 2024	Courgettenzopp Gémeis an Zalotenbuffet	Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss	Feierstengzalot* Gebootschte Gromperen Gréng Bounenzalot	Schokelasmousse Uebstkuerf	Roastbeef Owesbuffet
<b>Mëttwoch</b> 31 Juli 2024	Spinatcrème Gémeis an Zalotenbuffet	Schwéngskotlett* Gromperen mat Bratzelen Ierzen mat Speck	Kniddelen mat Speck* (MM) Apfelkompote	2 Zorten Meloun Uebstkuerf	Feta Zalot Owesbuffet
<b>Donneschdeg</b> 1 August 2024	Minestrone Gémeis an Zalotenbuffet	Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	Fësch Filet Gromperenpurée mat Oliven Ratatouille	Schwarzwälder Kirschtorte Uebstkuerf	Croque Monsieur Owesbuffet
<b>Freideg</b> 2 August 2024	Tomatecrémézopp Gémeis an Zalotenbuffet	Barbecue	Barbecue	Vanille Glace mat Rouden Coulis Uebstkuerf	Eeër am Gelli Owesbuffet
<b>Samsdeg</b> 3 August 2024	Saisongeméisozopp Gémeis an Zalotenbuffet	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Péiterséileggromperen Gratinéiert Auberginen	Césarzalot Gebrodengromperen Champignonen	Marbré Uebstkuerf	Kale Saumon Owesbuffet
<b>Sonndeg</b> 4 August 2024	Brittzopp mat Paangecher Gémeis an Zalotenbuffet	Gereecherte Fëschsteller (MM) Gromperenzalot mat Dëll Kornichongzalot	Gefëllte Kallefsbrëschtchen (MM) Dauphinegromperen Tomat mat Kraider	Kuch vum Patissier Uebstkuerf	Ham Owesbuffet

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

D'Lëscht vun den Allergenen könnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfröen.