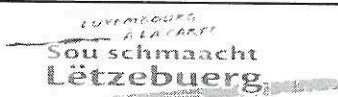


DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 15.07.2024	<input type="checkbox"/> Courgettenzopp Wäisst vum Poulet mat Räis Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Courgettenzopp Hachis Parmentier (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Aprikosen Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dénsdeg 16.07.2024	<input type="checkbox"/> Britt mat Juliennegeméis Mir grillen Nuddelzalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt mat Juliennegeméis Mir grillen Nuddelzalot <input type="checkbox"/> Puree	Panna Cotta* Salade aux œufs*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 17.07.2024	<input type="checkbox"/> Gromperenzopp Kallefscrépinette (MM) Fritten Champignoen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Gromperenzopp Griechesch Zalot Baguette <input type="checkbox"/> Puree	Aerdbier mat Schlagsahn Olivenkuch	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 18.07.2024	<input type="checkbox"/> Gréng Geméisozopp Kéiswurscht (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Kabeszalot mat Muerten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Gréng Geméisozopp Kanéngercherstrémpel Grompere mat Rosmarin Ratatouille <input type="checkbox"/> Puree	Stoffi mat Kréischelsgelée* Pizza	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 19.07.2024	<input type="checkbox"/> Choufleurszopp Gebrodene Saumon (MM) Räis Courgetten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Choufleurszopp Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Gromperepurée Schwaarz Wuerzelen natur <input type="checkbox"/> Puree	Glacé* Kachkéis* Streisel*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 20.07.2024	<input type="checkbox"/> Minestrone Hard gekachten Eär * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Minestrone Ragoût vum Schnuddelhong Schupfnudeln Tomat am Schäffchen <input type="checkbox"/> Puree	Roudfriichtenmousse* Feierstengszalot*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 21.07.2024	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer Tomat mat Krevetten (MM) Fritten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer Gebrodene Saumon (MM) Räis Courgetten Gerecherten Judd* <input type="checkbox"/> Puree	Moelleux au chocolat Rei an gekachten Ham*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	29/2024 0401 +