

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DU CENTRE	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 29.07.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Oeuf au plat* (MM) Pommes de terre rôties Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Quenelles de brochet (MM) sauce au vin blanc Purée de pommes de terre Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Crumble aux pêches Cottage Cheese*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 30.07.2024	<input type="checkbox"/> Crème de courgettes Spaghetti sauce bolognaise <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de courgettes Salade de viande de boeuf* Pommes de terre sautées à cru Salade d'haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	Mousse au chocolat Mortadella	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 31.07.2024	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Côte de porc* Pommes de terre ciboulette Petits pois au lard <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Couscous au poulet et merguez Légumes couscous <input type="checkbox"/> Purée	Duo de melons Salade de Poulet au curry	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 01.08.2024	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Glace vanille et coulis de fruits rouges Maccaroni	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 02.08.2024	<input type="checkbox"/> Crème de tomates Dos de cabillaud (MM) Tagliatelles Courgettes à l'ail <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de tomates Blanquette de veau Riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	Tarte au fromage blanc * Cancoillotte* Viennoiserie*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 03.08.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Escalope de dinde panée Pommes de terre persillées Aubergines gratinées <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Poivrons farcies aux lentilles et quinoa (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Crème de yaourt aux framboises Cocktail crevettes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 04.08.2024	<input type="checkbox"/> Consommé aux crêpes Assiette de poisson fumé (MM) Salade de pdt à l'aneth Salade de concombre <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé aux crêpes Poitrine de veau farcie (MM) Pommes Dauphines Tomate provençale <input type="checkbox"/> Purée	Cake marbré* Jambon cru Meyer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.



VM = VIANDE MOULUE  
MM = MENU MOU

31 / 2024  
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 29.07.2024	<input type="checkbox"/>	Porettenzopp Spigeleer* (MM) Gebroden Gromperen Iwerbaakenen Chouffleur	<input type="checkbox"/>	Porettenzopp Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswäinzoos Gromperepurée Klengt Geméis	Crumble mat Pijen	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Cottage Cheese*	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dénsdeg 30.07.2024	<input type="checkbox"/>	Courgettenzopp Spaghetti mat Bolognesezoos	<input type="checkbox"/>	Courgettenzopp Feierstengsalot* Gebootschten Gromperen Gréng Bounenzalot	Schokelasmousse	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Mortadella	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 31.07.2024	<input type="checkbox"/>	Spinatcrème Schwéngskotlett* Grompere mat Bratzelen Ierbessen mat Speck	<input type="checkbox"/>	Spinatcrème Coucous mat Poulet an Merguez Geméis vum Couscous	2 Zorten Meloun	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Poulet-Curry-Zalot	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 01.08.2024	<input type="checkbox"/>	Rëndsbritt mat Nuddelen Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	<input type="checkbox"/>	Rëndsbritt mat Nuddelen Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott*	Vanilleglace mat Coulis vun rouden Friichten	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Maccaroni	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 02.08.2024	<input type="checkbox"/>	Tomatecrèmezopp Réckefilet vum Cabillaud Tagliatelles Gourgetten mat Knueweleck	<input type="checkbox"/>	Tomatecrèmezopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Kéistaart*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Kachkéis* Kaffiskichelcher*	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 03.08.2024	<input type="checkbox"/>	Zopp mat Geméis aus der Saison Panéierten Dindeschntzel Péiterséileggromperen Gratinéiert Auberginen	<input type="checkbox"/>	Zopp mat Geméis aus der Saison Gefüllten Paprika mat Quinoa an Lënsen (MM)	Yoghurtcreme mat Hambier	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Krevettencocktail	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 04.08.2024	<input type="checkbox"/>	Britt mat Paangecher Gereecherte Fëschsteller (MM) Gromperenzalot mat Dëll Cornichonszalot	<input type="checkbox"/>	Britt mat Paangecher Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Dauphinegromperen Tomat mat Kraider	Marmorkuch*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Puree	<input type="checkbox"/>	Puree	Réi Ham vum Meyer	<input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënt Dir gär  
beim Responsabel vun der Restauration nofroen.



VM = GEMUELENT FLEESCH  
MM = MENU MOU

31 / 2024  
0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 29.07.2024	<input type="checkbox"/> Lauchsuppe Spiegeleier* (MM) Bratkartoffeln Überbackener Blumenkohl <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Lauchsuppe Hechtknödel (MM) mit Weissweinsosse Kartoffelpüree Kleines Gartengemüse <input type="checkbox"/> Püree	Streusel mit Pfirsich Hüttenkäse	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 30.07.2024	<input type="checkbox"/> Cremige Zucchinisuppe mit Bolognaissosse <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Cremige Zucchinisuppe Rindfleischsalat* Bratkartoffeln Grüner Bohnensalat <input type="checkbox"/> Püree	Schokoladenmousse Mortadella	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 31.07.2024	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Schweinekotelett Kartoffeln mit Schnittlauch Erbsen mit Speck <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Couscous mit Hähnchen und Merguez Couscousgemüse <input type="checkbox"/> Püree	Melonenduo Poulet-Curry-Salat	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 01.08.2024	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Nudeln Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Nudeln Mehlknödel mit Speck *(MM) Apfelkompott <input type="checkbox"/> Püree	Vanilleeis mit roter Sosse Maccaroni	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 02.08.2024	<input type="checkbox"/> Tomatencremsuppe Kabeljaurücken Bandnudeln Zucchini mit Knoblauch <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Tomatencremsuppe Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie <input type="checkbox"/> Püree	Käsekuchen* Kochkäse* Kaffeeplätzchen*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 03.08.2024	<input type="checkbox"/> Suppe mit Saisongemüse Panierter Putenschnitzel Kartoffeln mit Petersilie Gratinierte Auberginen <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Suppe mit Saisongemüse Gefüllte Paprika mit Quinoa und Linsen (MM) <input type="checkbox"/> Püree	Yoghurtcreme mit Himbeeren Krevettencocktail	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 04.08.2024	<input type="checkbox"/> Consommé mit Pfankuchen Geräucherte Fischplatte Gurkensalat <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Consommé mit Pfankuchen Gefüllte Kalbsbrust (MM) Dauphinekartoffeln Provenzalische Tomate <input type="checkbox"/> Püree	Marmorkuchen* Roher Schinken Meyer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

Die Listen der ALLERGENE können  
beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.



VM = FLEISCH PÜRIERT  
MM = MENÜ WEICH

31 / 2024  
0401 +