

Menu vun der Woch vum 12/08/2024 bis den 18/08/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
<b>Méindeg</b>  12 August 2024	Gromperenzopp	Raviolis mat Ricotta a Spinat (MM) (Vege)	Hackbrod* (MM)  Gebrode Gromperen  Lënsen	Karameliséiert Aprikosen mat Meringuesplitter	Verschidden Charcuterie*
<b>Dënsdeg</b>  13 August 2024	Minestrone	Kanéngercherstrëmpel  Niddelcher  Gréng Bounen	Tortilla mat Chorizo (MM)	Panna Cotta*	Gouda
<b>Mëttwoch</b>  14 August 2024	Choufleurzopp	Lëtzebuenger Grillwurst* (MM)  Gromperepurée  lerzen	Panéierte Cordon Bleu vum Kallef  Farfalle  Ratatouille	Pijen mat Glace a Friichtecoulis	Grieschech Zalot mat Feta
<b>Donneschdeg</b>  15 August 2024	Ochsenschwanzzopp  <u>Als Entrée</u>  Meloun mat Porto	Réi a gekachten Ham*  Fritten  Gréng Zalot	Gefëllte Suprême vum Poulet  Tagliatelles  Geméis Tian	Äerdbeercharlotte	Rieslingspaschtéit *
<b>Freideg</b>  16 August 2024	Courgettenzopp	Gebrode Filet vum Seehecht (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Brokkoli	Gegrillte Pouletsfilek  Gromperebällcher  Paprikageméis	2 Zorten Meloun	Croque Monsieur
<b>Samsdeg</b>  17 August 2024	Gréng Geméiszopp	Panéierte Cordon Bleu vum Schnuddelhong  Péiterséileggromperen Gebroden Champignoen	Baurenzalot (MM)	Crème Catalane	Lyoner
<b>Sonndeg</b>  18 August 2024	Héngerbritt mat Eer	Rëndsbrod*  Schupfnuddelen  Rouden Kabes mat Äppel	Gerullte Solen (MM)  Risotto  Gebroden Courgetten	Savarin	Mimosa Eer

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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