

Menu vun der Woch vum 29/07/2024

bis den

04/08/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b>  29 Juli 2024	Porettenzopp	Spigeleeër* (MM)  Gebrode Gromperen Iwerbaakenen Choufleur	Couscous mat Poulet an Merguez  Geméis vum Couscous	Crumble mat Pijen	Toast mat Tomaten a Mozzarella
<b>Dënsdeg</b>  30 Juli 2024	Courgettenzopp	Gemëschte Grillteller  Fritten Kabeszalot mat Muerten	Gemëschte Grillteller  Fritten Kabeszalot mat Muerten	Schokolasmousse	Cottage Cheese*
<b>Mëttwoch</b>  31 Juli 2024	Spinatcrème	Schwéngskotlett*  Gromperen mat Bratzelen Ierzen mat Speck	Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswäinzoos  Grompérepurée Klengt Geméis	2 Zorten Meloun	Nuddelszalot
<b>Donneschdeg</b>  1 August 2024	Rëndsbritt mat Nuddelen	Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	Kniddelen mat Speck* (MM)  Äppelkompott*	Heisse Liebe	Kaffiskichelcher*
<b>Freideg</b>  2 August 2024	Tomatecrèmezopp	Dos vum Kabeljau (MM)  Tagliatelles Gourgetten mat Knueweleck	Kallefsblanquette  Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Kéistaart*	Eeër am Gelli
<b>Samsdeg</b>  3 August 2024	Saisonsgeméisozopp	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong  Péiterséileggromperen Gratinéiert Auberginen	Gefüllte Poivron mat Linsen a Quinoa (MM)	Hambier-Joghurt Creme*	Krevettencocktail
<b>Sonndeg</b>  4 August 2024	Brittzopp mat Paangecher	Gereecherte Fëschsteller (MM)  Gromperenzalot mat Dëll Kornichongszalot	Gefüllte Kallefsbrëschtchen (MM)  Dauphinegromperen Tomat mat Kraider	Schwarzwälder Kirschtorte	Poulet-Curry-Zalot

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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