

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 07.10.2024	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Quiche Lorraine (MM) Salade verte	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre persillées Tomate au four	Cake à l'orange*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 08.10.2024	<input type="checkbox"/> Crème de navets Dos de cabillaud (MM) Riz Brocolis	<input type="checkbox"/> Crème de navets Potage aux lentilles, Mettwurst et saucisses (MM)	Fromage blanc aux fruits*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Pain au raisin*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 09.10.2024	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Boeuf à la mode Pommes de terre luxembourgeoises au bouillon Chicon braisé	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Chou-fleur gratiné	Ananas frais	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Pilchards à la sauce tomate	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 10.10.2024	<input type="checkbox"/> Crème de tomates au basilic Côte de porc* Pommes de terre lyonnaises Champignons	<input type="checkbox"/> Crème de tomates au basilic Penne (MM) sauce crème et jambon	Crumble aux quetsches	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Oeuf à la russe	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 11.10.2024	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Roulade de Dorade à la Ricotta (MM) Purée de pommes de terre Blettes	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Rognons de veau sauce moutarde Riz Carottes persillées	Mousse aux marrons*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Croissant gratiné*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 12.10.2024	<input type="checkbox"/> Soupe d'ail à l'espagnole Pâté au Riesling* (MM) Pommes de terre rôties Salade verte	<input type="checkbox"/> Soupe d'ail à l'espagnole Paëlla (MM)	Crème Catalane	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Tapas	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 13.10.2024	<input type="checkbox"/> Consommé Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte	<input type="checkbox"/> Consommé Sauerbraten* Semmelknödel Chou rouge aux pommes	Terrine au chocolat	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Lard de la Forêt Noire	<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

41 / 2024
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 07.10.2024	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Kürbiszopp Quiche Lorraine (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Kürbiszopp Gebroden Pouletshämmchen Péiterséileggromperen Tomat am Schäffchen <input type="checkbox"/> Puree	Orangenkuch* Verschidden Kéisorten*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dänsdeg 08.10.2024	<input type="checkbox"/> Sämeg Ribbenzopp Réckefilet vum Cabillaud (MM) Räis Brokkoli <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Sämeg Ribbenzopp Lënsenzopp mat Mettwurst an Wirschtchen (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Stoffi mat Uebst* Schneck*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méittwoch 09.10.2024	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Geschmortend Rëndfleesch Lëtzebuerger Gromperen an der Britt gekacht Gebrodene Chicon <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen mat Botter Iwerbaakenen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	Frëschen Ananas Pilchards mat Tomatenzooss	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 10.10.2024	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp mat Basilikum Schwéngskotlett* Gromperen mat Zwiwwelen Champignoen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp mat Basilikum Penne (MM) Zooss mat Rahm an Ham <input type="checkbox"/> Puree	Streisel mat Quetschen Russesch Eer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 11.10.2024	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Gefüllten Doradefilet (MM) Gromperepurée Mangold <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Eiercher (Rognons) mat Moschterzooss Räis Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	Käschtenmousse* Iwerbakene Croissant*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 12.10.2024	<input type="checkbox"/> Spuenesch Knueweleckszopp Rieslingspaschtéit* (MM) Gebroden Gromperen Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Spuenesch Knueweleckszopp Paëlla (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Crème Catalane Tapas	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 13.10.2024	<input type="checkbox"/> Britt Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt Sauerbraten Sammelknödel Rouden Kabes mat Äppel <input type="checkbox"/> Puree	Schockelasterrine Schwarzwälder Speck	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4