

Menu vun der Woch vum 28/10/2024bis den 03/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 28 Oktober 2024	Chiconszopp Zalot an Geméisbuffet	Macaronigratin* (MM)	Ragout vum Schnuddelhong Raïs Champignonen	Financier mat Kiischtenglace Uebstkuerf	Berdorfer mat Paprika* Owesbuffet
Dënsdeg 29 octobre 2024	Spinatcrèmezopp Zalot an Geméisbuffet	Schwéngsbaken Getripste Gromperen mat Botter Roude Kabes	Geméislasagne Aurorezoss	Spekulatiuscrème Uebstkuerf	Lëtzebuenger Bauernzoossiss* Owesbuffet
Mëttwoch 30 Oktober 2024	Zelleriszopp Zalot an Geméisbuffet	Geschmorten Rëndflesch mat Béierzoss Farfalle Nuddelen Wuerzelen mat Péiterseileg	Chicon mat Ham Gekachten Gromperen	Uebstzalot Uebstkuerf	Rei an gekachten Ham* Owesbuffet
Donneschdeg 31 Oktober 2024	Minestrone Zalot an Geméisbuffet	Panéierte Cordon bleu vum Poulet Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen	Moulen Fritten	Biren mat Karamelcrème an Schlagsahn Uebstkuerf	Brie Owesbuffet
Freideg 1 November 2024	Royal's Britt Entrée Krabenzalot an Zelleri mat Moschter	Fësch Gromperen Mousseline Geméis Julienne	Marinéierten Pouletsfilet Gromperengratin mat Champignonen Geméis Bouquet	Féierdagskuch Uebstkuerf	Croque Monsieur Owesbuffet
Samsdeg 2 November 2024	Geméiszopp Zalot an Geméisbuffet	Hausgemachten Bouletten* (MM) mat Tomatenzoss Gekachte Gromperen Courgetten	Kalefsblanquette Raïs Gemeschten Geméis	Figenmousse Uebstkuerf	Emmenthaler Owesbuffet
Sonndeg 3 November 2024	Vermichelszopp Zalot an Geméisbuffet	Schnuddelhongfilet Gromperengratin Ierzen mat Wuerzelen	Garnéiert Choucroute Gekachten Gromperen	Savarin mat Schlagsahn Uebstkuerf	Wurscht mat Paprika* Owesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

D'Lëscht vun den Allergenen kennt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nofroën.

