

Menu vun der Woch vum 11/11/2024bis den 17/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 11 November 2024	Porettenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen mat Rahm Zellerisgratin	Couscous mat Poulet an Merguez Semoule Couscous Geméis	Äerbier Parfait Glace Uebstkuerf	Cervelas Ovesbuffet
Dënsdeg 12 novembre 2024	Tomatenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Marinéierte Pouletspilon Gromperen mat Rosmarin Gréng Bounen	Quiche mat Chorizo Gemëschten Wuerzelen	Äppel am Schäffchen Uebstkuerf	Port Salut Ovesbuffet
Méttwoch 13 November 2024	Zopp vun wäissen Bounen Geméis an Zaloten Buffet	Gromperkichelcher (MM) Äppelkompott*	Pouletsgeschnëtzelt Gromperen mat Rahm Artichaut	Ile Flottante Uebstkuerf	Cabillaud Beigneten Ovesbuffet
Donneschdeg 14 November 2024	Champignonscrèmezopp Geméis an Zaloten Buffet	Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	Penne (MM) mat Zooss Boscaiola (Champignon, Ham an Ierzen) Gréng Zalot	Kaffi Pudding Uebstkuerf	Zossis vum Weld Ovesbuffet
Freideg 15 November 2024	Tomatéiert Britt mat Vermichel Geméis an Zaloten Buffet	Fëschfilet Péiterséileggromperen Kürbisflan	Gereecherte Judd* Speckgromperen Gaardebounen	Aprikosentaart Uebstkuerf	Brie Ovesbuffet
Samsdeg 16 November 2024	Gréng Geméiszopp Geméis an Zaloten Buffet	Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Hachis Parmentier	2 Zorten Meloun Uebstkuerf	Berdorfer Kéis Ovesbuffet
Sonndeg 17 November 2024	Héngerbritt mat Eer Geméis an Zaloten Buffet	Gefüllte Kallefsbrëschtchen (MM) Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon	Hirschkouziwwi Spätzlen Bir mat Airellen	Dessert vum Pâtissier Uebstkuerf	Pochéierte Saumon Ovesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

