

Menu du 28.10.2024 au 03.11.2024

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 28.10.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Macaroni au gratin* (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Ragoût de dinde Riz Champignons <input type="checkbox"/> Purée	Poire au miel Gouda	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 29.10.2024	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Joues de porc Pommes de terre écrasées au beurre Chou rouge <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Quiche au saumon (MM) Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc aux fruits* Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 30.10.2024	<input type="checkbox"/> Minestrone Boeuf braisé* sauce à la bière brune Farffale Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Minestrone Galettes de pommes de terre Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Tarte aux quetsches Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 31.10.2024	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre américaines Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Lëtzebuenger Grillwurst* (MM) Moutarde Pommes de terre nature Chou frisé braisé <input type="checkbox"/> Purée	Mousse au chocolat Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 01.11.2024	<input type="checkbox"/> Potage de navets Pâté riesling Filet d'aiglefin (MM) Pommes de terre aux poireaux <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage de navets Pâté riesling Rôti de dinde Croquettes Petits pois et carottes <input type="checkbox"/> Purée	Omelette Norvégienne Viennoiserie* Cancoillotte*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 02.11.2024	<input type="checkbox"/> Potage de fèves à la sarriette Boulette maison* (MM) sauce tomate Pommes de terre nature Courgettes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage de fèves à la sarriette Paleron de boeuf mijoté à la bière danoise Farffale Carottes au Beurre <input type="checkbox"/> Purée	Clafoutis aux cerises Fromage blanc aux herbes*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 03.11.2024	<input type="checkbox"/> Consommé vermicelles Risotto (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé vermicelles Choucroute garnie Pommes de terre au bouillon Haricots blancs <input type="checkbox"/> Purée	Nid d'abeille Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K 1 <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

44 / 2024
0401 +

Menu vum 28.10.2024 bis 03.11.2024

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindea 28.10.2024	<input type="checkbox"/> Chiconszopp Macaronigratin* (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Chiconszopp Ragoût vum Schnuddelhong Räis Champignoen <input type="checkbox"/> Puree	Bir mat Hunneg Gouda	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dänsdea 29.10.2024	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Schwéngsbaken Getripsten Gromperen mat Botter Roude Kabes <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Quiche mat Saumon (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Stoffi mat Uebst* Lëtzebuenger Bauerenzoossiss*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 30.10.2024	<input type="checkbox"/> Minestrone Geschmorten Rëndflesch* mat brong Béier Zooss Farffale Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Minestrone Gromperekichelcher Äppelkompott* <input type="checkbox"/> Puree	Quetschentaart Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 31.10.2024	<input type="checkbox"/> Kürbiszopp Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kürbiszopp Lëtzebuenger Grillwurscht* (MM) Moschtert Gekachte Gromperen Gekrauselten Kabes <input type="checkbox"/> Puree	Schokelasmousse Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freidea 01.11.2024	<input type="checkbox"/> Ribbenzopp Rieslingspaschtéitchen Filet vum Aiglefin (MM) Gromperen mat Poretten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ribbenzopp Rieslingspaschtéitchen Schnuddelhongsbrot Kroketten Ierbesse mat Muerte <input type="checkbox"/> Puree	Omelette Norvégienne Kaffiskichelcher* Kachkéis*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdea 02.11.2024	<input type="checkbox"/> Dullessenzopp mat Bounekräidchen Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss Gekachte Gromperen Courgetten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Dullessenzopp mat Bounekräidchen Rëndspaleron an däneschem Béier geschmort Farffale Muerten mat Botter <input type="checkbox"/> Puree	Clafoutis mat Kiischten Stoffi mat Kraider*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndea 03.11.2024	<input type="checkbox"/> Vermichelszopp Risotto (MM) mat Scampi Risotto (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Vermichelszopp Garnéiert Choucroute Gromperen an der Britt gekacht Wäiss Bounen <input type="checkbox"/> Puree	Bienenstich Rei an gekachten Ham*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär
beim Responsabel vun der Restauration nofroen.



VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

44 / 2024
0401 +

Menü vom 28.10.2024 bis 03.11.2024

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 28.10.2024	<input type="checkbox"/> Chicoréesuppe Macaronigratin* (MM) <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Chicoréesuppe Putenragout Reis Champignons <input type="checkbox"/> Püree	Birne mit Honig Gouda	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 29.10.2024	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Schweinebacken Stampfkartoffel mit Butter Rotkohl <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Quiche mit Lachs (MM) Grüner Salat <input type="checkbox"/> Püree	Obstquark* Kaffeeplätzchen* Bauernwurst	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 30.10.2024	<input type="checkbox"/> Ochsenschwanzsuppe Minestrone Reibekuchen mit Räucherlachs Rehpfeffer Spätzle <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Ochsenschwanzsuppe Minestrone Reibekuchen mit Räucherlachs Gefüllte Perlhuhnbrust Kartoffelgratin mit Steinpilzen <input type="checkbox"/> Püree	Eis mit Baiser Zwetschgentorte Brie Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 31.10.2024	<input type="checkbox"/> Minestrone Kürbissuppe Paniertes Cordon Bleu vom Hähnchen Amerikanische Kartoffeln Grüne Bohnen <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Minestrone Kürbissuppe Luxemburger Grillwurst* (MM) Senf Natur Kartoffeln <input type="checkbox"/> Püree	Schokoladenmousse Russische Eier Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 01.11.2024	<input type="checkbox"/> Rübensuppe Rieslingpastete Schellfisch (MM) Kartoffeln mit Lauch Brokoli <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Rübensuppe Rieslingpastete Käsekrokette (MM) Kartoffeln mit Petersilie Rohkost <input type="checkbox"/> Püree	Streusel mit Zwetschgen Eis mit Baiser Kaffeeplätzchen* Kochkäse*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 02.11.2024	<input type="checkbox"/> Saubohnensuppe mit Bohnenkraut Hausmacher Frikadellen* (MM) Tomatensosse Natur Kartoffeln Zucchini <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Saubohnensuppe mit Bohnenkraut Rinderfleisch in dänischem Bier geschmort Farfale Karotten in Butter <input type="checkbox"/> Püree	Kirschen überbacken Quark mit Kräutern*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 03.11.2024	<input type="checkbox"/> Consommé mit Nudeln Risotto (MM) mit Scampi Grüner Salat Risotto (MM) <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Consommé mit Nudeln Sauerkraut garniert Kartoffelpüree Sauerkraut garniert Kartoffeln gekocht in der Brühe <input type="checkbox"/> Püree	Apfelstrudel Bienenstich Roher und gekochter Schinken	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

Die Listen der ALLERGENE können
beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.



VM = FLEISCH PÜRIERT
MM = MENÜ WEICH

44 / 2024
0401 +