

SERVIOR Diddeléng

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

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b> 28 Oktober 2024	Chiconszopp	Macaronigratin* (MM)	Ragoût vum Schnuddelhong Räis Champignoen	Dir mat Honneg an gegrillten Mandelan	Pouletsfilicken*
<b>Dënsdeg</b> 29. Oktober 2024	Spinatcrèmezopp	Schwéngsbaken Getripste Gromperen mat Botter Roude Kabes	Quiche mat Saumon (MM)  Gréng Zalot	Wäisse Kéis mat Uebst*	Lëtzebuerger Bauernzoossiss*
<b>Mëttwoch</b> 30 Oktober 2024	Minestrone	Geschmorten Rëndfleeisch* mat brong Béier Zooss Farfalle Wuerzelen mat Péiterséileg	Garnéiert Choucroute Speckgromperen	Quetschentaart	Rei an gekachten Ham*
<b>Donneschdeg</b> 31 Oktober 2024	Kürbiszopp	Panéierte Cordon Bleu vum Poulet Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen	Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) mat Moschterzooss Gekachte Gromperen Gekrauselten Kabes	Blutorangemouss e	Pâté mat gréngem Pfeffer
<b>Freideg</b> 1 November 2024	Ochsenschwanzzopp p <b>Als Entrée</b> Rieslingspaschtéitche n	Fësch an enger Muschel servéiert (MM) Gromperepurée Rengt Geméis	Réiziwwi Spätzle Apel mat Preisselbeeren	Omelette Norvégienne	Wäissen Kéis mat Kraider*
<b>Samsdeg</b> 2 November 2024	Dullessenzopp mat Bounekraidchen	Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss Gekachte Gromperen Courgetten	Kéiskroket* (MM) (Vege) Péiterséileggromperen Zalot	Clafoutis mat Kiischten	Eeër mat Thon
<b>Sonndeg</b> 3 November 2024	Vermichelszopp	Gefëllten Suprême vum Päerelhung Gromperegratin lerzen mat Wuerzelen	Risotto (MM)  Bëschchampignonen	Bienenstich	Aprikosentäsch