

Menu vun der Woch vum 11/11/2024

bis den

17/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 11 November 2024	Porettenzopp	Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen mat Rahm Zellerisgratin	Träipen (MM) Gromperepurée Roude Kabes	Schnéicrème	Schnecekuch
Dënsdeg 12 November 2024	Tomatenzopp	Marinéierte Pouletspron Gromperen mat Rosmarin Gréng Bounen	Gebakene Fëschfilet (MM) Gekachte Gromperen Ierzenpurée	Marinéiert Orange	Thonzalot
Méttwoch 13 November 2024	Zopp vun wäissen Bounen	Gromperkichelcher (MM) Äppelkompott*	Schwéngsragoût* mat Geméiszooss Gromperen mat Bratzelen Gekrauselten Kabes	Äppeltaart	Iwerbakene Croissant mat Ham an Kéis*
Donneschdeg 14 November 2024	Champignonscrèmezopp	Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonggeméis	Penne (MM) mat Zooss boscaiola (Champignon, Ham an Ierzen) Gréng Zalot	Schokelaspudding*	Wëldsalami
Freideg 15 November 2024	Tomatéiert Britt mat Vermichel	Filet vum Aiglefin (MM) Péiterséileggromperen Kürbisflan	Gereecherte Judd* Speckgromperen Gaardebounen	Parfait mat Nëss*	Russesch Eeër
Samsdeg 16 November 2024	Gréng Geméiszopp	Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Tartiflette (MM) Zalot	Kiwisalat	Berdorfer Kéis
Sonndeg 17 November 2024	Héngerbritt mat Eer	Gefëllte Kallefsbrëschtchen (MM) Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon	Hirschkouziwwi Spätzle Bir mat Airellen	Sachertorte	Pochéierte Saumon

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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