

Menu vun der Woch vum 18/11/2024bis den 24/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
<b>Méindeg</b> 18 November 2024	Spinatcrèmezopp Geméis an Zaloten Buffet	Kéisquiche (MM) Zalot	Osso Buco Polenta Fenchel	Vanille a Mokasglace Uebstkuerf	Brie Owesbuffet
<b>Dënsdeg</b> 19 novembre 2024	Lënsenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Gebrode Filet vum Seehecht (MM) Räis mat Ënnen Gedëmpten Poretten	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Stoffi mat Äppel an Speculoos Uebstkuerf	Salami Owesbuffet
<b>Mëttwoch</b> 20 November 2024	Fenchelszopp Geméis an Zaloten Buffet	Gereechert Rëndszong* Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel	Bounenschlupp mat Mettwurst Pannecher	Crème Caramel Uebstkuerf	Eeër am Gelli Owesbuffet
<b>Donneschdeg</b> 21 November 2024	Bauerenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Spaghetti (MM) mat Bolognaizezooss	Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Gréng Zalot	Uebst Zalot Uebstkuerf	Soirée Beaujolais Owesbuffet
<b>Freideg</b> 22 November 2024	Ierenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Panéierte Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Spinat	Lëtzebuenger Grillwurst* (MM) mat Moschterzooss Gromperepurée Gréngen Kabes mat Speck	Kéis Taart Uebstkuerf	Kéis feuilleté Owesbuffet
<b>Samsdeg</b> 23 November 2024	Kürbiszopp Geméis an Zaloten Buffet	Kallefsragoût Tagliatelles Muerten mat Thymian	Penne mat Saumon Gedréchent Tomatenzooss Ratatouille	Vanille mousse Uebstkuerf	Paté Owesbuffet
<b>Sonndeg</b> 24 November 2024	Rëndsbritt mat Nuddelen Geméis an Zaloten Buffet	Hämmchen vum Pärerlung Röstien Speckbounen	Rëndsbrot* Hausmacher Duchessegromperen Saisongeméis	Mont Blanc mat Käschten Uebstkuerf	Rei an gekachten Ham* Owesbuffet

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

16-