

Menu vun der Woch vum 25/11/2024bis den 01/12/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b> 25 November 2024	Pouletscrèmezopp Geméis an Zaloten Buffet	Kallefscrépinette (MM) Gekachte Gromperen Lënsen	Zwiwweltaart (MM) Zeis Gromperen	Café Glacé Uebstkuerf	Rengen Pâté Ovesbuffet
<b>Dënsdeg</b> 26 novembre 2024	Bouneschlupp Geméis an Zaloten Buffet	Spigeleer* (MM) Nuddelen Gréng Zalot	Cassoulet Wäiss Bounen	Schokelas Tartelette Uebstkuerf	Gouda Ovesbuffet
<b>Mëttwoch</b> 27 November 2024	Muertenzopp Geméis an Zaloten Buffet	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Gromperepurée Gebroden Champignoen	Macaronisgratin Gréng Zalot	Panna cotta Uebstkuerf	Brie Ovesbuffet
<b>Donneschdeg</b> 28 November 2024	Zelleriscrèmezopp Geméis an Zaloten Buffet	Lasagne (MM)	Gebrode Pouletshämmchen Fritten Gebrodenen Kürbis	Uebst Zalot Uebstkuerf	Toast mat Ham an Raclettekéis Ovesbuffet
<b>Freideg</b> 29 November 2024	Minestrone Geméis an Zaloten Buffet	Gebrodene Forellefilet (MM) Gromperen mat Bratzelen Brokkoli	Rëndsbaken* Fusilli Chicon mat Speck	Biren mat Schokela Uebstkuerf	Berdorfer Ovesbuffet
<b>Samsdeg</b> 30 November 2024	Choufleurszopp Geméis an Zaloten Buffet	Wäisst vum Poulet mat Räis Wuerzelen mat Botter	Kalefsliewer Gromperepurée Geméis Flan	Zitrounen Yughurt Mousse Uebstkuerf	Hirsch Salami Ovesbuffet
<b>Sonndeg</b> 1 Dezember 2024	Rëndsbritt mat Vermicelle Geméis an Zaloten Buffet	Wëltschwäinziwwi Krokotten Rouden Kabes mat Äppel	Saumon Filet Polenta mat Tomaten Gemëschtent Geméis	Kuch vum Pâtissier Uebstkuerf	Gereecherte Saumon Ovesbuffet

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

