

Menu du 02.12.2024 au 08.12.2024

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 02.12.2024	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Falschen Hues* (MM) Pommes de terre persillées Haricots blancs sauce tomate <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Sauerbraten* Schupfnudeln Navets persillées <input type="checkbox"/> Purée	Tarte aux abricots Chaumes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 03.12.2024	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Ragoût de dinde Purée de pommes de terre Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Moules (MM) Frites <input type="checkbox"/> Purée	Tiramisu au speculoos Jambon de dinde	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 04.12.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Quiche Lorraine (MM) Crudités <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Blanquette de veau Riz pilaff Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	Brownie Salami	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 05.12.2024	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Cuisse de lapin Pommes de terre lyonnaises Chou vert <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Potage aux lentilles avec saucisses (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Pommes rôties, crème à la cannelle Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 06.12.2024	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Fish and chips Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Pilon de poulet mariné Pommes de terre grenailles aux herbes Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée	salade aux agrumes Cancoillotte* Viennoiserie*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 07.12.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Boeuf Bourguignon* Pommes de terre natures Chicon braisé <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Spätzle au fromage (MM) Crudités <input type="checkbox"/> Purée	Yaourt au coulis de fruits* Salade de crabe-surimi	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 08.12.2024	<input type="checkbox"/> Consommé royal Choucroute garnie Pommes de terre au lard <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé royal Bouchée au poisson et fruits de mer (MM) Pommes de terre mousseline Fenouil <input type="checkbox"/> Purée	Parfait Grand-Marnier* Rôti froid	<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

49 / 2024
0401 +

Menu vum 02.12.2024 bis 08.12.2024

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 02.12.2024	<input type="checkbox"/> Brokolicrèmezopp Falschen Hues* (MM) Péiterséileggromperen <input type="checkbox"/> Wäiss Bounen mat Tomatenzooss Puree	<input type="checkbox"/> Brokolicrèmezopp Sauerbrot* Schupfnudeln <input type="checkbox"/> Ribben mat Péiterséileg Puree	Aprikosentaart Chaumes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 03.12.2024	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Ragoût vum Schnuddelhong Gromperepurée Ierbessen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Mullen (MM) Fritten <input type="checkbox"/> Puree	Tiramisu mat Speculoos Schnuddelhongsham	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méittwoch 04.12.2024	<input type="checkbox"/> Chiconszopp Quiche Lorraine (MM) Cruditéiten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Chiconszopp Kallefsblanquette Räis mat Ënnen Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	Brownie Salami	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 05.12.2024	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Kanéngercherstrémpel Gromperen mat Zwiwwelen Gréngen Kabes <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Lënsenzopp mat Wirschtercher (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Pommes rôties, crème à la cannelle Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 06.12.2024	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Fish and chips Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Marinéierten Pouletspron Kleng Gromperen mat Kräider Iwerbaakenen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	Zalot mat Zitrusfriichten Kachkéis* Kaffiskichelcher*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 07.12.2024	<input type="checkbox"/> Zopp mat Geméis aus der Saison Rëndfleesch Bourguignon* Gekachte Gromperen Gebrodene Chicon <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp mat Geméis aus der Saison Käsespätzle (MM) Cruditéiten <input type="checkbox"/> Puree	Yoghurt mat Friichtencoulis* Krabbenzalot	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 08.12.2024	<input type="checkbox"/> Britt mat Eerstich Garnéiert Choucroute Speckgromperen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt mat Eerstich Paschtéit mat Fësch an Mieresfriichten (MM) Gromperepurée Fenchel <input type="checkbox"/> Puree	Parfait Grand-Marnier* Kale Brot	<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

49 / 2024
0401 +

Menü vom 02.12.2024 bis 08.12.2024

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 02.12.2024	<input type="checkbox"/> Cremige Brokkolisuppe Falscher Hase* (MM) Kartoffeln mit Petersilie <input type="checkbox"/> Weisse Bohnen mit Tomatensosse Püree	<input type="checkbox"/> Cremige Brokkolisuppe Sauerbraten * Schupfnudeln <input type="checkbox"/> Rüben mit Petersilie Püree	Aprikosentorte Chaumes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 03.12.2024	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Nudeln Putenragout Kartoffelpüree Erbsen <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Nudeln Miesmuschel (MM) Fritten <input type="checkbox"/> Püree	Tiramisu mit Speculatius Putenschinken	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 04.12.2024	<input type="checkbox"/> Chicoréesuppe Quiche Lorraine (MM) Rohkost <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Chicoréesuppe Weisses Kalbsragout Pilaw Reis Karotten mit Petersilie <input type="checkbox"/> Püree	Brownie Salami	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 05.12.2024	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Kaninchenkeule Bratkartoffeln mit Zwiebeln Grünkohl <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Linsensuppe mit Wurst (MM) <input type="checkbox"/> Püree	Pommes rôties, crème à la cannelle Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 06.12.2024	<input type="checkbox"/> Zwiebelsuppe Fish and chips Grüner Salat <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Zwiebelsuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Drillinge mit Kräutern Überbackener Blumenkohl <input type="checkbox"/> Püree	Salat mit Zitrusfrüchten Kochkäse* Kaffeeplätzchen*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 07.12.2024	<input type="checkbox"/> Suppe mit Saisongemüse Rindfleisch Bourguignon Natur Kartoffeln Gebratener Chicorree <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Suppe mit Saisongemüse Käsespätzle (MM) Rohkost <input type="checkbox"/> Püree	Joghurt mit Früchtesosse Krabbensalat	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 08.12.2024	<input type="checkbox"/> Consommé mit Eierstich Sauerkraut garniert Kartoffeln mit fettem Speck <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Consommé mit Eierstich Pastete mit fisch und Meeresfrüchten (MM) Kartoffelpüree Fenchel <input type="checkbox"/> Püree	Parfait Grand-Marnier* Kalter Braten	<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

49/ 2024
0401 +