

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 Oeufs au plat Pommes de terre au paprika Navets persillées <input type="checkbox"/> Purée	Brownie Salade de crabe-surimi	<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 Huit*	<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	Salade aux agrumes Chaumes	<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 Dinde	<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 (MM) 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	Crème moka Croque Monsieur	<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* Oeuf au thon	<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 Fondue de poireaux <input type="checkbox"/> Purée	Parfait Grand-Marnier* Salade museau	<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 +

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 Spiegel eer Gromperen mat paprika <input type="checkbox"/> Ribben mat Péiterséileg Puree	Brownie Krabbenzalot	<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 Aachtchen	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 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	Zalot mat Zitrusfriichten Chaumes	<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	Gebrodenapel mat Kanéil Dinde	<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 (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Marinéierten Pouletspron Kleng Gromperen mat Kräider Iwerbaakenen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	Crème moka Croque Monsieur	<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* Eër mat Thon	<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 Poretten <input type="checkbox"/> Puree	Parfait Grand-Marnier* Ochsenmaulzalot	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4