

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

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
<b>Méindeg</b> 25 November 2024	Pouletschrèmezopp	Kallefscrépinette (MM) Gekachte Gromperen Lënsen	Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen Glaséiert Wuerzelen	Frësch Uebstzalot	Rengen Pâté
<b>Dënsdeg</b> 26 November 2024	Bouneschlupp	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Gromperepurée Gebroden Champignoen	Chicon mat Ham* (MM) Bottergromperen	Apel am Schäffchen*	Mimosa Eer
<b>Mëttwoch</b> 27 November 2024	Muertenzopp	Spigeleeër* (MM) Nuddelen Gréng Zalot	Schwéngsgeschnetzelt* Weess mat klengem Geméis Brockelcher	Baileyscrème	Gouda
<b>Donneschdeg</b> 28 November 2024	Zellericrèmezopp	Lasagne (MM)	Gebrode Pouletshämmchen Fritten Gebrodenen Kürbis	Café glacé*	Pâté
<b>Freideg</b> 29 November 2024	Minestrone	Gebrodene Forellefilet (MM) Gromperen mat Bratzelen Brokkoli	Rëndsbaken* Fusilli Schwarz Wuerzelen mat Péiterséileg	Kalen Hond	Pizza
<b>Samsdeg</b> 30 November 2024	Choufleurszopp	Wäisst vum Poulet mat Räis Wuerzelen mat Botter	Hausmaacher Bouletten* (MM) Gromperen mat Knuewelek Zellerisgratin	Panna Cotta*	Lyoner
<b>Sonndeg</b> 1 Dezember 2024	Rëndsbritt mat Tapioca a Madeire	Wëltschwäinziwwi Krokette Rouden Kabes mat Äppel	Paschtéit mat Fësch a Mieresfriichten (MM) Gromperepurée Rengt Geméis	Bienenstich	Gereecherten Fësch

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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