

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 16.12.2024	<input type="checkbox"/> Crème dartoise Omelette paysanne (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème dartoise Bouchée à la reine Frites (MM) Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Poires au chocolat Leerdammer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 17.12.2024	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Spaghetti (MM) sauce bolognaise <input type="checkbox"/> Purée	Pudding vanille* Stollen*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 18.12.2024	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre américaines Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Filet de truite rôti (MM) Purée de pommes de terre Julienne de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Salade d'orange Dinde fumée	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 19.12.2024	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Crêpe farcie (MM) sauce fromage <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Steak haché* (MM) Pommes de terre à l'ail Oignons caramélisés <input type="checkbox"/> Purée	Biscuit roulé Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 20.12.2024	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Filet de colin (MM) Riz Épinards <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Osso Bucco Polenta crémeuse Fenouil <input type="checkbox"/> Purée	Cake carotte et noix Tarte flambée	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 21.12.2024	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Saucisses viennoises (MM) Pommes de terre natures Chou blanc <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Gratin de pommes de terre et légumes (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc aux fruits de la passion* Oeuf mayonnaise *	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 22.12.2024	<input type="checkbox"/> Oxtail Cuisse de porcelet mariné Pommes de terre au lard Choucroute <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Oxtail Feuilleté aux champignons (MM) Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/> Purée	Vacherin glacé Cocktail crevettes	<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

51/2024
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 16.12.2024	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Geméiswürfelen Bauernomelette (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Geméiswürfelen Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Biren mat Schockelaszooss Leerdammer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 17.12.2024	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Spaghetti (MM) mat Bolognesezooss <input type="checkbox"/> Puree	Vanillspudding* Stollen*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 18.12.2024	<input type="checkbox"/> Champignonscrèmezopp Gebroden Pouletshämmchen Amerikanesch Gromperen Ierbessen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Champignonscrèmezopp Gebrodene Forellefilet (MM) Gromperepurée Rengt Geméis <input type="checkbox"/> Puree	Orangenzalot Gereechert Dinde	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 19.12.2024	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Gefüllte Paangesch (MM) mat Kéiszooss <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Steak haché* (MM) Gromperen mat Knuewelek Karameliséiert Ënnen <input type="checkbox"/> Puree	Biskuitsrull Kanengerchersterrine	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 20.12.2024	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Filet vum Colin (MM) Räis Spinat <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel <input type="checkbox"/> Puree	Muertenkuch mat Nëss Flammkuchen	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 21.12.2024	<input type="checkbox"/> Zopp mat Geméis aus der Saison Wirschtecher (MM) Gekachte Gromperen Wäisse Kabes <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp mat Geméis aus der Saison Gromperen- an Geméisgratin (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Stoffi mat Maracuja* Haart Eer mat Mayonnaise*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 22.12.2024	<input type="checkbox"/> Ochschwanzzopp Marinéiert Fierkelshämmchen Speckgromperen Sauerkraut <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ochschwanzzopp Champignonen am Bliederdeeg (MM) Péiterséileggromperen <input type="checkbox"/> Puree	Vacherin Krevettencocktail	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4