


JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE	
					SOIR	CARTE	
Lundi 10.02.2025	<input type="checkbox"/>	Crème à l'ail Oeuf au plat* (MM) Nouilles Carottes au thym	<input type="checkbox"/>	Crème à l'ail Langue de boeuf fumée* Sauce à la bière Pommes de terre nature Petits pois		Abricots à la meringue Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 11.02.2025	<input type="checkbox"/>	Potage aux chicons Spaghetti (MM) carbonara	<input type="checkbox"/>	Potage aux chicons Emincé de boeuf* Pommes de terre rôties Oignons caramélisés	<input type="checkbox"/>	Pudding moka* Oeuf à la russe	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 12.02.2025	<input type="checkbox"/>	Potage de céleri et persil Brochette de dinde Pommes de terre au lard Poivrons et ananas sautés	<input type="checkbox"/>	Potage de céleri et persil Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Crudités		Salade de fruits frais Croissant gratiné*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 13.02.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de brocoli Jambon chaud* Pommes de terre rôties Purée de potiron	<input type="checkbox"/>	Crème de brocoli Curry aux légumes et aux pois chiches (MM) Blé		Crème caramel* Salade de pommes de terre Saucisse viennoise chaude	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 14.02.2025	<input type="checkbox"/>	Potage aux pois Bouchée au poisson et fruits de mer (MM) Riz Courgettes à l'ail	<input type="checkbox"/>	Potage aux pois Rôti de porc sauce à l'échalote Croquettes Haricots verts	<input type="checkbox"/>	Gâteau de la St. Valentin Pâté au poivre vert	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 15.02.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de légumes Escalope de poulet panée Purée de pommes de terre Champignons	<input type="checkbox"/>	Crème de légumes Boulette maison* (MM) sauce moutarde Frites Haricots beurre	<input type="checkbox"/>	Mousse stracciatella* Schuedli*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 16.02.2025	<input type="checkbox"/>	Consommé à l'alphabet Civet de marcassin Spätzle Chou rouge	<input type="checkbox"/>	Consommé à l'alphabet Filet de poisson (MM) Pommes de terre ciboulette Épinards	<input type="checkbox"/>	Glace* Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
		La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		07/2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 10.02.2025	<input type="checkbox"/>	Knuewelekszopp Spigeleer* (MM) Nuddelen Muerten mat Thymian	<input type="checkbox"/>	Knuewelekszopp Gereechert Rëndszong* Gekachte Gromperen Ierbessen	<input type="checkbox"/>	Aprikosen mat Meringue Verschidden Kéisorten*
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Dënsdeg 11.02.2025	<input type="checkbox"/>	Chiconszopp Spaghetti (MM) carbonara	<input type="checkbox"/>	Chiconszopp Rëndsgeschnetzelt* Gebroden Gromperen Karameliséiert Énnen	<input type="checkbox"/>	Mokaspudding* Russesch Eer
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Méittwoch 12.02.2025	<input type="checkbox"/>	Zellerieszopp mat Péiterséileg Gefigelspiess Speckgromperen gebrodene Poivron an Ananas	<input type="checkbox"/>	Zellerieszopp mat Péiterséileg Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten	<input type="checkbox"/>	Frësch Uebstzalot Iwerbakene Croissant*
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Donneschdeg 13.02.2025	<input type="checkbox"/>	Brokolicrèmezopp Waarm Ham* Gebroden Gromperen Kürbispurée	<input type="checkbox"/>	Brokolicrèmezopp Geméiscurry mat pois chiches (MM) Weess	<input type="checkbox"/>	Karamelscrème* Gromperenzalot Warm Wirschtchen
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Freideg 14.02.2025	<input type="checkbox"/>	Ierbessenzopp Paschtéit mat Fësch an Mieresfriichten (MM) Räis Gourgetten mat Knueweleck	<input type="checkbox"/>	Ierbessenzopp Schwéngsbrot mat Schalottenzoos Kroketter Gréng Bounen	<input type="checkbox"/>	Feltesdaagskuch Pâté mat gréngem Pfeffer
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Samsdeg 15.02.2025	<input type="checkbox"/>	Geméiscrèmezopp Panéierten Pouletsschnitzel Gromperepurée Champignoen	<input type="checkbox"/>	Geméiscrèmezopp Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Moschterzoos Fritten Botterbounen	<input type="checkbox"/>	Stracciatellamousse* Schuedi*
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Sonndeg 16.02.2025	<input type="checkbox"/>	Buschtawenzopp Wëldschwänziwwi Spätzle Roude Kabes	<input type="checkbox"/>	Buschtawenzopp Fëschfilet (MM) Grompere mat Bratzelen Spinat	<input type="checkbox"/>	Glacé* Rei an gekachten Ham*
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

TAG	TRADITIONELLES MENÜ		MENÜ DES HAUSES		DESSERT	KLEINE KARTE
					ABENDS	
Montag 10.02.2025	<input type="checkbox"/>	Knoblauchsuppe Spiegeleier* (MM) Nudeln	<input type="checkbox"/>	Knoblauchsuppe Geräucherte Rinderzunge*	Aprikosen mit Baiser	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Karotten mit Thymian	<input type="checkbox"/>	Natur Kartoffeln Erbsen		
Dienstag 11.02.2025	<input type="checkbox"/>	Chicoréesuppe Spaghetti (MM) Carbonara	<input type="checkbox"/>	Chicoréesuppe Rindergeschnetzeltes*	Mokapudding*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Bratkartoffeln Karamalisierte Zwiebeln	Russische Eier	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 12.02.2025	<input type="checkbox"/>	Selleriesuppe mit Pettersilie Geflügelspiess	<input type="checkbox"/>	Selleriesuppe mit Pettersilie Eingelegte Heringe (MM)	Frischer Obstsalat	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Kartoffeln mit fettem Speck gebratener Paprika und Ananas	<input type="checkbox"/>	Pelkartoffeln Rohkost		
Donnerstag 13.02.2025	<input type="checkbox"/>	Cremige Brokkolisuppe Warmer Schinken* Bratkartoffeln	<input type="checkbox"/>	Cremige Brokkolisuppe Gemüsecurry mit Kichererbsen (MM)	Karamelcrème*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Kürbispüree	<input type="checkbox"/>	Weizen		
Freitag 14.02.2025	<input type="checkbox"/>	Erbsensuppe Pastete mit fisch und Meeresfrüchten (MM)	<input type="checkbox"/>	Erbsensuppe Schweinebraten	St.Valentinskuchen	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Reis Zucchini mit Knoblauch	<input type="checkbox"/>	Schalottensosse Kroketten Grüne Bohnen		
Samstag 15.02.2025	<input type="checkbox"/>	Gemüsecremesuppe Paniertes Hähnchenschnitzel	<input type="checkbox"/>	Gemüsecremesuppe Hausmacher Frikadellen* (MM)	Stracciatellamousse*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Kartoffelpüree Champignons	<input type="checkbox"/>	Senfsosse Fritten Butterbohnen		
Sonntag 16.02.2025	<input type="checkbox"/>	Buchstabensuppe Wildschweinpfeffer	<input type="checkbox"/>	Buchstabensuppe Fischfilet (MM)	Eis*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2
	<input type="checkbox"/>	Spätzle Rotkohl	<input type="checkbox"/>	Kartoffeln mit Schnittlauch Spinat		

Die Listen der ALLERGENE können
beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.



VM = FLEISCH PÜRIERT
MM = MENÜ WEICH

07/ 2025
0401 +