

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT	KLENG KAART
Méindeg 27.01.2025	<input type="checkbox"/> Lënsenzopp Kéisquiche (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Lënsenzopp Ragoût vum Schnuddelhong Zooss mat Tomaten an Oliven Räis Botterbounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Schnéicrème <input type="checkbox"/> Nuddelsalot	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dënsdeg 28.01.2025	<input type="checkbox"/> Muertenzopp Schwengsschnitzel* Gebroden Gromperen Ribben mat Rahmzooss <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Muertenzopp Raviolis mat Ricotta a Spinat (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Marinéiert Orange <input type="checkbox"/> Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Méittwoch 29.01.2025	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gekachtend Lëtzebuurger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonggeméis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Träipen* (MM) Gromperepurée Äppelkompott* <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Savarin <input type="checkbox"/> Eer am Gelli	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Donneschdeg 30.01.2025	<input type="checkbox"/> Britt mat klengem Geméis Paschtéit Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt mat klengem Geméis Kuddelfleck * Gekachte Gromperen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Glace* <input type="checkbox"/> Leerdammer	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Freideg 31.01.2025	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Panéierten Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Brokkoli <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Kallefscrépinette (MM) Fusilli Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Apel am Schäffchen* <input type="checkbox"/> Berliner*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samsdeg 01.02.2025	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Chicon mat Ham* (MM) Gromperepurée <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Omlett mat Champignonen* (MM) Röstien Iwerbaakenen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Yoghurt mat Frichtencoulis* <input type="checkbox"/> Stoffi mat Kraider*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Sonndeg 02.02.2025	<input type="checkbox"/> Britt mat Eerstich Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Gromperegratin Gréng Bounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt mat Eerstich Gebroden Forellefilet (MM) Räis mat Ennen Geméisflan <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kéistaart* <input type="checkbox"/> Gereecherte Saumon	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënn Dir gär
beim Responsabel vun der Restauration nofroen.

LUXEMBOURG
A LA CARTE
Sou schmaacht
Lëtzebuerg

VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

05 / 2025
0401 +