

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 17.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage au brocoli Falschen Hues* (MM) Pommes de terre ciboulette Lingots blancs	<input type="checkbox"/> Potage au brocoli Spätzle au fromage (MM) Vogersalat	Chou à la crème	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Brie	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 18.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Escalope de poulet marinée Frites Haricots verts	<input type="checkbox"/> Potage au potiron Quiche Lorraine (MM) Salade verte	Fromage blanc aux pommes et Speculoos	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Viennoiserie*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 19.02.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur	<input type="checkbox"/> Minestrone Ragoût de boeuf * Fusilli Céleri	Salade de mangues	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Filet de maquereau fumé	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 20.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage de navets Langue de boeuf fumée* sauce aux prunes Purée de pommes de terre Chicon braisé	<input type="checkbox"/> Potage de navets Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre rôties Chou-rave	Crème au Baileys	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Terrine de gibier	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 21.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Filet de lieu jaune poché (MM) Tagliatelles Julienne de légumes	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Poireaux à l'ardennaise* (MM) Pommes de terre persillées	Ananas frais	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Côti de porc marinée*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 22.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Ragoût de lapin Pommes de terre fondantes Carottes persillées	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Cannellonis (MM)	Yaourt aux fruits*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Oeuf en gelée	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 23.02.2025	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise et vermicelles Choucroute garnie Pommes de terre au lard	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise et vermicelles Risotto (MM) aux Scampis	Tarte aux pommes avec flan*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Berdorfer aux herbes*	<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

08 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 17.02.2025	<input type="checkbox"/> Brokkolizopp Falschen Hues* (MM) Grompere mat Bratzelen Wäiss Bounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Brokkolizopp Käsespätzle (MM) Vogersalat <input type="checkbox"/> Puree	Chou mat Schlagsahn Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 18.02.2025	<input type="checkbox"/> Kürbiszopp Marinéierten Pouletschnitzel Fritten Gréng Bounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kürbiszopp Quiche Lorraine (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Stoffi mat Äppel an Speculoos Kaffiskichelcher*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 19.02.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Choufleur <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Minestrone Rëndsragoût * Fusilli Zelleri <input type="checkbox"/> Puree	Zalot mat Mango Gereechert Makréil	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 20.02.2025	<input type="checkbox"/> Ribbenzopp Gereechert Rëndszong* mat Zooss mat Quetschen Gromperepurée Gebrodene Chicon <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ribbenzopp Gebroden Pouletshämmchen Gebroden Gromperen Kolrawen <input type="checkbox"/> Puree	Baileyscrème Terrine vum Wëld	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 21.02.2025	<input type="checkbox"/> Muertenzopp Pochéierten Filet vum Lieu jaune (MM) Tagliatelles Rengt Geméis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Muertenzopp Poretten mat Ham a Kéis* (MM) Péiterséileggromperen <input type="checkbox"/> Puree	Fréschen Ananas Marinéiert Schwéngsreppercher*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 22.02.2025	<input type="checkbox"/> Gréng Geméiszopp Ragoût vun der Kanéngchen Gromperen am Schäffchen mat Bouillon gekacht Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Gréng Geméiszopp Cannellonien (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Yoghurt mat Friichten* Eer am Gelli	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 23.02.2025	<input type="checkbox"/> Consommé mat Geméis an Vermischel Garnéiert Choucroute Speckgromperen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Consommé mat Geméis an Vermischel Risotto (MM) mat Scampi <input type="checkbox"/> Puree	Äppeltaart Berdorfer mat Kraider*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4