

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 17.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Joue de bœuf braisée Spätzle	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Cannelloni épinard et ricotta	Ananas frais	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Chou rouge aux pommes Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Salade museau	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 18.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Lëtzebuenger Grillwurscht* (MM)	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Oeufs durs * (MM)	Pudding au chocolat*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Petits pois Purée	<input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre ciboulette Chou-fleur gratiné	Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 19.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Chicons au jambon * (MM)	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Filet de poisson pané (MM)	Biscuit roulé	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Pommes de terre natures Purée	<input type="checkbox"/> Purée sauce remoulade Pommes de terre à l'ail Salade verte	Fromage blanc aux herbes*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 20.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Croquette de poulet (MM)	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Blanquette de veau	Compote de fruits frais	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Pommes de terre persillées Salade verte Purée	<input type="checkbox"/> Purée Riz Carottes persillées	Huit*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 21.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Filet de colin (MM)	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Boulette maison* (MM)	Tarte aux abricots	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Riz pilaff Blette gratinée Purée	<input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre natures Épinards étuvés	Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 22.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Feuilleté aux champignons	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Cuisse de canard	Mousse aux fraises*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Frites Salade d'haricots verts Purée	<input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre à la graisse de canard Lentilles paysanne	Oeuf en gelée	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 23.03.2025	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Choucroute garnie	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Suprême de poulet	Banana split	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Pommes de terre au lard Purée	<input type="checkbox"/> Purée Gratin dauphinois Jardinière de légumes	Cocktail crevettes	<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

12 / 2025  
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
<b>Méindeg</b> 17.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Joue de bœuf braisée Spätzle <input type="checkbox"/> Chou rouge aux pommes Puree	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Cannelloni mat Spinat an Ricotta <input type="checkbox"/> Puree	Ananas frais Salade museau	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Dënsdeg</b> 18.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Lëtzebuenger Grillwurscht* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Grompere mat Bratzelen Iwerbaakenen Chouffleur <input type="checkbox"/> Puree	Pudding au chocolat* Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Mëttwoch</b> 19.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre nature <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Filet de poisson pané (MM) sauce remoulade Pommes de terre à l'ail Salade verte <input type="checkbox"/> Puree	Biscuit roulé Stoffi mat Kraider*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Donneschdeg</b> 20.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Croquette de poulet (MM) Pommes de terre persillées Salade verte <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Blanquette de veau Riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Puree	Frëschen Uebstkompott Aachtchen*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Freideg</b> 21.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Filet de colin (MM) Riz pilaff Blette gratinée <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Gedëmpten Spinat <input type="checkbox"/> Puree	Tarte aux abricots Lëtzebuenger Bauerenzoossiss*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Samsdeg</b> 22.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Bliederdeeg mat Champignonen Fritten Gréng Bounenzalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Lentilles paysanne <input type="checkbox"/> Puree	Mousse aux fraises* Oeuf en gelée	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Sonndeg</b> 23.03.2025	<input type="checkbox"/> Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Choucroute garnie Pommes de terre au lard <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Suprême de poulet Gratin dauphinois Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> Puree	Banana split Cocktail crevettes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
<b>Montag</b> 17.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Joue de bœuf braisée Spätzle <input type="checkbox"/> Chou rouge aux pommes Püree	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Cannelloni mit Spinat und Ricotta <input type="checkbox"/> Püree	Ananas frais Salade museau	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Dienstag</b> 18.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Lëtzebuenger Grillwurst* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Kartoffeln mit Schnittlauch Überbackener Blumenkohl <input type="checkbox"/> Püree	Pudding au chocolat* Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Mittwoch</b> 19.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre nature <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Filet de poisson pané (MM) sauce remoulade Pommes de terre à l'ail Salade verte <input type="checkbox"/> Püree	Biscuit roulé Quark mit Kräutern*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Donnerstag</b> 20.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Croquette de poulet (MM) Pommes de terre persillées Salade verte <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Blanquette de veau Riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Püree	Frisches Obstkompott Puddingachten	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Freitag</b> 21.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Filet de colin (MM) Riz pilaff Blette gratinée <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Gedämpfter Spinat <input type="checkbox"/> Püree	Tarte aux abricots Bauernwurst	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Samstag</b> 22.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Blätterteig mit Pilzen Fritten Grüner Bohnensalat <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Lentilles paysanne <input type="checkbox"/> Püree	Mousse aux fraises* Oeuf en gelée	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Sonntag</b> 23.03.2025	<input type="checkbox"/> Geflügelbrühe mit Tomaten und Tapioca Choucroute garnie Pommes de terre au lard <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Geflügelbrühe mit Tomaten und Tapioca Suprême de poulet Gratin dauphinois Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> Püree	Banana split Cocktail crevettes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = FLEISCH PÜRIERT  
MM = MENÜ WEICH

12 / 2025  
0401 +