

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 03.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Pilon de poulet mariné Pommes de terre américaines Ratatouille	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Filet de poisson frit (MM) Frites sauce remoulade	Beignets de Carnaval*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Gelée de Porcelet*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 04.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage julienne Saucisse au vin (MM) sauce moutarde Purée de pommes de terre Chou vert	<input type="checkbox"/> Potage julienne Carbonnade flamande* Pommes de terre natures Navets persillées	Tiramisu	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Mortadella	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 05.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage au fenouil Lasagne aux légumes (MM) Salade verte	<input type="checkbox"/> Potage au fenouil Filet de sole (MM) sauce aux crevettes Purée de céleri Petits pois	Muffin myrtilles*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Roquefort	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 06.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Émincé de porc* Pommes de terre persillées Carottes au Beurre	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Oeuf au plat* (MM) Nouilles Épinards	Glace vanille et cerises	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Pain Perdu*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 07.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes Gratin de poisson (MM) Riz Fondue de poireaux	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes Tagliatelle (MM) sauce bolognaise	Salade de fruits frais	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Assortiment de charcuteries*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 08.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de céleri Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	<input type="checkbox"/> Crème de céleri Quenelles de foie (MM) Schupfnudeln Choucroute	Mousse moka*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Emmenthal	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 09.03.2025	<input type="checkbox"/> Consommé vermicelles Rôti de dinde Pommes de terre au romarin Haricots verts au lard	<input type="checkbox"/> Consommé vermicelles Jambon cru et cuit* Frites Salade verte	Tarte cerise	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Oeuf à la russe	<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

10 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 03.03.2025	<input type="checkbox"/> Porettenzopp Marinierten Pouletspilon Amerikanesch Gromperen Ratatouille <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Porettenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Fritten mat Remouladezooss <input type="checkbox"/> Puree	Verwurelter* Fierkelsjelli*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 04.03.2025	<input type="checkbox"/> Britt mat klengem Geméis Wäinzoossiss (MM) mat Moschterzooss Gromperepurée Gréngen Kabes <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Britt mat klengem Geméis Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Gekachte Gromperen Ribben mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	Tiramisu Mortadella	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 05.03.2025	<input type="checkbox"/> Fenchelszopp Geméislasagne (MM) Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Fenchelszopp Solenfilet (MM) Krevettenzooss Zellerispurée Ierbessen <input type="checkbox"/> Puree	Molbiermuffin* Roquefort	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 06.03.2025	<input type="checkbox"/> Champignonscrèmezopp Schwénggeschnetzeltes* Péiterséileggromperen Muerten mat Botter <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Champignonscrèmezopp Spigeleer* (MM) Nuddelen Spinat <input type="checkbox"/> Puree	Vanillsglace a Kiischen* Pain perdu*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 07.03.2025	<input type="checkbox"/> Geméiszopp Fëschgratin (MM) Räis Gedämpfte Poretten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiszopp Tagliatelle (MM) mat Bolognesezooss <input type="checkbox"/> Puree	Frësch Uebstzalot Verschidden Charcuterie*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 08.03.2025	<input type="checkbox"/> Zellericrèmezopp Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zellericrèmezopp Liewerkniddelen (MM) Schupfnudeln Sauerkraut <input type="checkbox"/> Puree	Mokasmousse* Emmenthaler	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 09.03.2025	<input type="checkbox"/> Vermichelszopp Dindebrot Grompere mat Rosmarin Speckbounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Vermichelszopp Réi a gekachten Ham* Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Kiischtentaart Russesch Eer	<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
Montag 03.03.2025	<input type="checkbox"/> Lauchsuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Amerikanische Kartoffeln Ratatouille <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Lauchsuppe Frittiertes Fischfilet (MM) Fritten Remouladensosse <input type="checkbox"/> Püree	Karnevalsgebäck Ferkelsülze	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 04.03.2025	<input type="checkbox"/> Brühe mit Gemüse Wäinzoossiss (MM) Senfsosse Kartoffelpüree Grünkohl <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Brühe mit Gemüse Rinderragout Flämisch* Natur Kartoffeln Rüben mit Petersilie <input type="checkbox"/> Püree	Tiramisu Mortadella	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 05.03.2025	<input type="checkbox"/> Fenchelsuppe Gemüselasagne (MM) Grüner Salat <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Fenchelsuppe Seezungenfilet (MM) mit Garnelensosse Selleripüree Erbsen <input type="checkbox"/> Püree	Heidelbeermuffin* Roquefort	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 06.03.2025	<input type="checkbox"/> Cremige Pilzsuppe Schweinegeschnetzeltes* Kartoffeln mit Petersilie Karotten in Butter <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Cremige Pilzsuppe Spiegeleier* (MM) Nudeln Spinat <input type="checkbox"/> Püree	Vanilleeis mit Kirschen Armer Ritter	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 07.03.2025	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe Fischgratin* Reis Gedämpfter Lauch <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe Tagliatelle (MM) mit Bolognaissosse <input type="checkbox"/> Püree	Frischer Obstsalat Aufschnittvariation	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 08.03.2025	<input type="checkbox"/> Cremige Selleriesuppe Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Cremige Selleriesuppe Leberknödel (MM) Schupfnudeln Sauerkraut <input type="checkbox"/> Püree	Mokkasahne Emmenthal Käse	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 09.03.2025	<input type="checkbox"/> Consommé mit Nudeln Putenbraten Rosmarinkartoffeln Grüne Bohnen mit Speck <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Consommé mit Nudeln Roher und gekochter Schinken* Fritten Grüner Salat <input type="checkbox"/> Püree	Kirschentorte Russische Eier	<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