

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 24.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux flocons d'avoine Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux flocons d'avoine Gnocchi (MM) sauce tomate et basilic Mozzarella (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Pain au chocolat*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 25.02.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Soupe Goulasch (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Bouchée à la reine Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Pudding vanille* Rôti froid	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 26.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Crépinette de veau (MM) Nouilles Potiron sauté <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Terrine de poisson (MM) Riz Julienne de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Crumble poire/amande Salade aux œufs*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 27.02.2025	<input type="checkbox"/> Soupe aux oignons mixés Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre persillées Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe aux oignons mixés Boulettes végétariennes (MM) Purée de pommes de terre Courgettes <input type="checkbox"/> Purée	Gâteau de fête* Gratin de nouilles*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 28.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Filet de truite rôti (MM) aux amandes Riz créole Flan à l'échalote <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Ile flottante Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 01.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Omelette au fromage et lard Pommes de terre lyonnaises Haricots beurre <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Ragoût de veau sauce Marengo Polenta <input type="checkbox"/> Purée	Pêche melba Fromage blanc aux herbes*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 02.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Filet de saumon rôti (MM) Pommes de terre nature Brocolis <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Rôti de boeuf* Gratin dauphinois Chicon caramélisé <input type="checkbox"/> Purée	Gâteau Carnaval* Poisson fumé	<input type="checkbox"/> K 1 <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

09 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 24.02.2025	<input type="checkbox"/> Quäkerzopp Träipen* (MM) Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Quäkerzopp Gnocchien (MM) mat Tomatenzooss an Basilikum Mozzarella (MM) <input type="checkbox"/> Puree	Panna Cotta* Schokolasrull*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 25.02.2025	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Goulaschzopp (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Paschtéit Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Vanillspudding* Kale Brot	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 26.02.2025	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Kallefscrépinette (MM) Nuddelen Gebrodenen Kürbis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Fëschterrine (MM) Räis Rengt Geméis <input type="checkbox"/> Puree	Streisel mat Biren a Mandel Eerzalot*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 27.02.2025	<input type="checkbox"/> Reng Ennezopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Péiterséileggromperen Ierbessen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Reng Ennezopp Vegetaresch Bouletten (MM) Gromperepurée Courgetten <input type="checkbox"/> Puree	Feierdaagskuch* Nuddelsgratin*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 28.02.2025	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Räis créole Schalotteflan <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* <input type="checkbox"/> Puree	Schnéicrème Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 01.03.2025	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Omelette mat Kéis an Speck Gromperen mat Zwiwwelen Botterbounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Kallefstragoût Zooss mat Tomaten an Oliven Polenta <input type="checkbox"/> Puree	Pij mat Glace Stoffi mat Kraider*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 02.03.2025	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer an Tapioca Gebrodene Saumon (MM) Gekachte Gromperen Brokkoli <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer an Tapioca Rëndsbröt* Gromperegratin Caraméliséierten Chicon <input type="checkbox"/> Puree	Fueskuch* Gereecherten Fësch	<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 24.02.2025	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Blutwurst *(MM) Kartoffelpüree Rotkohl mit Apfel <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Gnocchi (MM) mit Tomatensosse und Basilikum Mozzarella (MM) <input type="checkbox"/> Püree	Panna Cotta* Schokoladenrolle	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 25.02.2025	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Goulaschsuppe (MM) <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Spinatcremesuppe Königinpastete Fritten Grüner Salat <input type="checkbox"/> Püree	Vanillepudding* Kalter Braten	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 26.02.2025	<input type="checkbox"/> Tomatensuppe Kalbsgehacktes im Schweinenetz (MM) Nudeln Gebratener Kürbis <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Tomatensuppe Fischterrine (MM) Reis Gemüwestreifen <input type="checkbox"/> Püree	Birnen-Mandel-Streusel Eiersalat*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 27.02.2025	<input type="checkbox"/> Passierte Zwiebelsuppe Cordon Bleu von der Pute Kartoffeln mit Petersilie Erbsen <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Passierte Zwiebelsuppe Vegetarische Frikadellen (MM) Kartoffelpüree Zucchini <input type="checkbox"/> Püree	Feiertagskuchen Nudelgratin*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 28.02.2025	<input type="checkbox"/> Weisse Bohnensuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Reis Schalottenflan <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Weisse Bohnensuppe Kartoffelpuffer (MM) Apfelkompott <input type="checkbox"/> Püree	Eischneekreme Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 01.03.2025	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Omelette mit Käse und Speck Bratkartoffeln mit Zwiebeln Butterbohnen <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Kalbsragout Tomatenolivensosse Polenta <input type="checkbox"/> Püree	Pfirsische mit Eis Quark mit Kräutern*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 02.03.2025	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Eiern und Tapioka Gebratener Lachs (MM) Natur Kartoffeln Brokoli <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Eiern und Tapioka Rinderbraten* Kartoffelgratin Caramelisierter Chicorree <input type="checkbox"/> Püree	Karnevalskuchen Fisch geräuchert	<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