

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 14.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Osso Bucco Polenta crémeuse Fenouil  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Ragoût de lapin Pommes de terre persillées Chou vert aux lardons  <input type="checkbox"/> Purée	Brownie  Charcuterie au paprika *	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 15.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage à l'orge perlé Spaghetti (MM) sauce bolognaise  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à l'orge perlé Quenelles de brochet (MM) sauce au vin blanc Pommes de terre natures luxembourgeoises Julienne de légumes  <input type="checkbox"/> Purée	Tiramisu  Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 16.04.2025	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes*  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Carbonnade flamande* Nouilles Chou-fleur  <input type="checkbox"/> Purée	Ananas frais  Rôti froid	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 17.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage de chou-rave Gyros Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Chou blanc  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage de chou-rave Boulette maison* (MM) sauce liégeoise Frites Navets persillées  <input type="checkbox"/> Purée	Yaourt à la compote de rhubarbe  Croissant fourré*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 18.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Filet de truite rôti (MM) aux amandes Purée de pommes de terre Blettes  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Boulettes végétariennes (MM) Nouilles Chou pointue braisé  <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits exotiques  Camembert	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 19.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre natures luxembourgeoises Haricots verts  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes Tomate aux crevettes (MM) Frites Salade verte  <input type="checkbox"/> Purée	Mousse de mangue*  Tarte à la semoule	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 20.04.2025	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise Truite fumée Salade verte Agneau Pascal Gratin dauphinois  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise Truite fumée Salade verte Joues de porc Purée de pommes de terre  <input type="checkbox"/> Purée	Nid de Pâques*  Streisel*	<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

16 / 2025  
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
<b>Méindeg</b> 14.04.2025	<input type="checkbox"/> Kierwelzopp Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kierwelzopp Ragoût vun der Kanéngchen Péiterséileggromperen Gréng Kabes mat Speck  <input type="checkbox"/> Puree	Brownie  Wurscht mat Paprika*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Dënsdeg</b> 15.04.2025	<input type="checkbox"/> Graupenzopp Spaghetti (MM) mat Bolognaizezoos  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Graupenzopp Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswäinzoos Lëtzebuenger gekachten Gromperen Rengt Geméis  <input type="checkbox"/> Puree	Tiramisu  Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Mëttwoch</b> 16.04.2025	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott*  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Ënnenzopp Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen Choufleur  <input type="checkbox"/> Puree	Frëschen Ananas  Kale Brot	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Donneschdeg</b> 17.04.2025	<input type="checkbox"/> Kohlrabizopp Gyros Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Wäisse Kabes  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kohlrabizopp Hausmaacher Bouletten* (MM) sauce liégeoise Fritten Ribben mat Péiterséileg  <input type="checkbox"/> Puree	Yoghurt mat Rhubarbskompott  Gefüllten Croissant*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Freideg</b> 18.04.2025	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Gromperepurée Mangold  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Vegetaresch Bouletten (MM) Nuddelen Gedämpte spatzen Kabes  <input type="checkbox"/> Puree	Uebstzalot mat exoteschen Friichten  Camembert	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Samsdeg</b> 19.04.2025	<input type="checkbox"/> Geméiszopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Lëtzebuenger gekachten Gromperen Gréng Bounen  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiszopp Tomat mat Krevetten (MM) Fritten Gréng Zalot  <input type="checkbox"/> Puree	Mangosmousse*  Schmulltaart	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Sonntag</b> 20.04.2025	<input type="checkbox"/> Rendsbritt mat Geméiswürfel Gereechert Frëll Gréng Zalot Hämmelsgigot Gromperegratin  <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Rendsbritt mat Geméiswürfel Gereechert Frëll Gréng Zalot Schwéngsbaken Gromperepurée  <input type="checkbox"/> Puree	Ouschternascht*  Streisel*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = GEMUELENT FLEESCH  
MM = MENU MOU

16 / 2025  
0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
<b>Montag</b> 14.04.2025	<input type="checkbox"/> Kerbelsuppe Osso Bucco Cremige Polenta Fenchel  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Kerbelsuppe Kaninchenragout Kartoffeln mit Petersilie Grünkohl mit Speck  <input type="checkbox"/> Püree	Brownie  Wurst mit Paprika*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Dienstag</b> 15.04.2025	<input type="checkbox"/> Gerstensuppe Spaghetti (MM) mit Bolognesesosse  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Gerstensuppe Hechtknödel (MM) mit Weissweinsosse Luxemburger gekochte Kartoffeln Gemüstreifen  <input type="checkbox"/> Püree	Tiramisu  Lyoner	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Mittwoch</b> 16.04.2025	<input type="checkbox"/> Zwiebelsuppe Mehlknödel mit Speck *(MM) Apfelkompott  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Zwiebelsuppe Rinderragout Flämisch* Nudeln Blumenkohl  <input type="checkbox"/> Püree	Frische Ananas  Kalter Braten	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Donnerstag</b> 17.04.2025	<input type="checkbox"/> Kohlrabisuppe Gyros Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Weisskohl  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Kohlrabisuppe Hausmacher Frikadellen* (MM) Lütticher Sosse Fritten Rüben mit Petersilie  <input type="checkbox"/> Püree	Joghurt mit Rhabarberkompott  Gefüllter Croissant*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Freitag</b> 18.04.2025	<input type="checkbox"/> Weisse Bohnensuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Kartoffelpüree Mangold  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Weisse Bohnensuppe Vegetarische Frikadellen (MM) Nudeln Spitzkohl  <input type="checkbox"/> Püree	Exotischer Obstatat  Camembert	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Samstag</b> 19.04.2025	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe Cordon Bleu von der Pute Luxemburger gekochte Kartoffeln Grüne Bohnen  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe Tomate mit Garnelen (MM) Fritten Grüner Salat  <input type="checkbox"/> Püree	Mangomousse*  Schmulttorte	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
<b>Sonntag</b> 20.04.2025	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Gemüse Forelle geräuchert Grüner Salat Lammkeule Kartoffelgratin  <input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Gemüse Forelle geräuchert Grüner Salat Schweinebacken Kartoffelpüree  <input type="checkbox"/> Püree	Osternest  Streusel*	<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

16 / 2025  
0401 +