



MENU

D'Lescht vun den Allergènen fannt dir um
Wunnberäich oder an der Cafétéria.

13.01.25 – 19.01.25

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Brittzopp mat Räis Spaghetti Bolognaise, Zalot Omelette Norvégienne	Scampis mat Knuewelek Räis Cantonnais	<p>A) Fräschchen- hämmercher mat Knuewelek, Baguetten anPurée</p> <p>B) Pastéitschen, Fritten, Maart Geméis</p> <p>Sandwich:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mozzarella, Pesto an Tomaten 2. Ham, Gouda 3. Poulet Curry 4. Gereescherte Saumon 	Ham Braisé Camembert Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Münsterzopp Steak Haché mat Spigeleeër, rissoléiert Gromperen, Brockelcher Äppeltaart mat Streisel	Vegetaresch Choucroute 		Brie Mortadella Schockelaspudding
Mëttwoch	Ierbëssenzopp Wëllschwäinsbrot, Spätzle, Roude Kabes Biren Charlotte	Dorade Filet mat Cressons'zooss Gromperen, Spinat		Gefligelzalot Salami Uebstkuerf
Donneschdeg	Auberginenzopp Fleesch Ragout, Gratin, Naveten Duo Schokelas'mousse	Risotto mat Poulet a Chorizo Zalot		Thonsrilette Gouda Yoghurt mat Mandarinnen
Freideg	Broccolizopp Fëschfilet mat Rieslingszooss, Räis, Duo vum Choufleur Daquois Pistache	gebrodene Kürbis a Champignonen, Spinat Poschéiert Ee 		Aspic mat Schwéngszong, Eeër a Kornischong Uebst aus der Saison
Samschdeg	Geméizopp Gratinéiert Schwéngskotlett, gebrode Gromperen, Bounen Crème Brulée Praliné	Tortellini mat Tomatenzooss Zalot		Croque Monsieur Gréng Zalot Uebstkuerf
Sonndeg	Kolravenzopp Suprême a gefëllte Poulets Hämmercher mat Morillenzooss, Pommes Fondante, Saisonalt Geméis Maronier (Kuch mat Käschten)			Paté Riesling Chaumes Kompott