

Menü

04.08.2024 – 10.08.2024

D'Lëscht vun den Allergèneen fannt dir um
Wunnberäich oder an der Cafétéria.

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Vermischellzopp Omelette mat Kéis an Ham, Gromperen, Ierbessen a Muerten Dame Blanche	Quenelle vum Fësch, Gromperen, Geméis Julienne	A) Meloun mat Ham, Fritten B) Bauer Zalot (Gromperen, Spéck, Eeër) <u>Sandwich:</u> 1. Thon (Thon, avocat, oignons, Salade) 2. Végétariens (Houmous, Feta, Tomates, olives, menthe) 3. Poulet roti (Poulet roti, salade Tomates sechées, pesto) 4. Wrap façon Niçoise (Thon, Oeuf dure, Haricots vert, tomates, olives)	Saumon Belle-Vue Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Choufleurzopp Rëndsgeschnetzelt "Stroganov", gebrode Gromperen, Courgetten Quetschentaart mat Schlagsahn	Nuddelen Zalot, Tofu a Falafels 		Fierkelsjelli Uebst aus der Saison
Mëttwoch	Bisque mat Croûtons Coq-au-Riesling, Purée, gebrode Champignone Frangipane mat Mirabellen	Hämmels'gigot, Kroketten, Bounen a Tomaten		Gereeichte Frell Uebstkuerf
Donneschdeg	Gaardebounenzopp Pasta a Flammekuch op der Terrass (Penne Napolitana, Gnocchi Boscaiola) Uebst Zalot mat Sorbet			Ham Braisé mat Kräider Uebst aus der Saison
Freideg	Paprikas'zopp Agemaachten Hierken, Gromperen mat Bratzelen Feuilleté mat Roude Friichten	Tortellini mat Ricotta a Spinatenzooss  Zalot		Munster Uebst aus der Saison
Samschdeg	Geméis-zopp Kallëfs Flesch um Spiess, Fritten, Paprika a Courgetten Streisel Fourré	Mullen "Provencale", Fritten		Paté Uebst aus der Saison
Sonndeg	Auberginezopp Filet vum Schwäin mat Moschterzooss, Gromperegratin, Naveten a Muerten Sablé mat Hambieren			Chaumes Uebstkuerf