

Menü

15.09.2025 – 20.09.2025

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

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Brittzopp mat Bouletten Panéiert Schnitzel vum Schnuddelhong, Gromperen, Bounen Omelette Norvégienne	Bouchée mat Mieresfriichten, Räis, Poretten	A) Kallef s Liewer mat Ënnen, gebrode Gromperen B) Pastéitchen, Fritten, Geméis vum Dag <u>Sandwich:</u> 1. Legumes Grillés /Chèvre (legumes grillés, chèvre, pesto rouge, roquette) 2. Végétariens (Falafel,sauce Yoghurt menthe, tomates, concombre, oignons, coriandre) 3. Poulet (Poulet, avocat, concombre, carottes rapées, roquette, pesto) 4. Wrap Oeuf Mimosa (oaf mimosa, Tomates, salade, radis)	Gereecherte Makréil Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Courgetten Zopp mat Frësch Keis Rënds Hax mat Béier Zooss, Schupfnudeln, Kabeszalot Uebst Mousse	Couscous Royale Zalot		Saint Paulin Uebst aus der Saison
Mëttwoch	Muertenzopp Steack Haché mat Spigeeleër, rissoléiert Gromperen, Courgetten Duo Baba mat Rum	Geméis Eintopf mat Tofu an Ierbessen 		Spargel mat Ham Uebstkuerf
Donneschdeg	Ënnenzopp Poulet Basquaise, Nuddelen, Zalot Casata Siciliana	Bass Filet mat Zooss Vierge, Risotto, Fenchel		Rosette Uebst aus der Saison
Freideg	Choufleurzopp Cabillaud mat Cresson'szooss, Ebly, Spinat Kéistaart	Fleesch Zalot, Kroketten, Zalot		Aspic mat Ham, Eeër a Kornischong Uebst aus der Saison
Samschdeg	Geméiszopp Saltimbocca (Kallef Schnitzel)mat Salbei Zooss, Grompere Kuch, Saisonaalt Geméis Dame Blanche	Tagliatelle mat Scampi, Geméis a Knuewelek		Coppa di Testa Uebst aus der Saison
Sonndeg	Kabescrèmezopp Schwéngsbrot mat Moschterzooss, Purée, Broccoli Tarte Tatin		Charcuterie Uebstkuerf	