

Menü

10.11.2025-16.11.2025



	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Brittzopp mat Vermischell Judd mat Gaardebounen, gebrode Gromperen, Zalot Dame Blanche	Zander Filet mat Kräider Zooss, Quinoa, Rettich	A) Réiragoût Purée, Roude Kabes <u>Sandwich:</u> 1. Jambon, Gouda (jambon, gouda, cornichons) 2. Végétariens (Houmous, Feta, Betterave) 3. Saumon Fumé (Saumon, oignon, capres) 4. Wrap Poulet César (Poulet, parmesan)	Eeër Mimosa Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Spinatzopp Pot-au-Feu, Gromperen a Geméis am Bouillon Panesch mat Roude Friichten Coulis	Gratinéiert Chicon, Gromperen, Zalot		Ham mat Spargel Uebst aus der Saison
Mëttwoch	Courgettenzopp Gratinéiert Makkaroni mat Ham a Kéis Uebstzalot	Végétaresch Lasagne 		Kachkéis Uebstkuerf
Donneschdeg	Rëndsbritt mat Geméis Gebrode Poulet'shämmschen, Pomme Dauphine, Bounen Glace Schokelas a Vanill	Traipen, Gromperen Purée, Äppel an Ënnen		Camembert Uebstkuerf
Freideg	Ënnenzopp mat Croutons Saumon Filet mat Cresson'szooss, Gromperen, Mangold Bire Mousse	Couscous Royale		Fleeschkéis Uebstkuerf
Samschdeg	Geméiszopp Choucroute Garnie, Gromperen, Zalot Crème Brulée	Quenelle vum Fësch, Räis, Spinat		Rosette Bouchée mat champignone Uebstkuerf
Sonndeg	Auberginenzopp Kallëfs Ragout (Blanquette), Räis, Muerten Duo Äppel Taart Feuilletée			Freschkéis Uebst aus der Saison