



# Menu plang fir d 'Woch 12 / 2019

vum 18.03. bis 24.03.2019



	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Fleisch	Austauschméiglechkeet
<b>Meindeg</b>	<input type="checkbox"/> Brittzopp mat Parmesan Fierkelsmignon Hausmacher Duchessegromperen Gréng Bounen Schokkelasflan	<input type="checkbox"/> Brittzopp mat Parmesan Paangecher Äppelkompott Schokkelasflan	<input type="checkbox"/> Brittzopp mat Parmesan Paangecher Äppelkompott Schokkelasflan	<input type="checkbox"/> Brittzopp mat Parmesan Paangecher Äppelkompott Schokkelasflan	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Dënsdeg</b>	<input type="checkbox"/> Spuenesch Geméisszopp mat Poretten Pouletspron Péiterséileggromperen Ierzen Uebst	<input type="checkbox"/> Spuenesch Geméisszopp mat Poretten Gefüllte Poivron Räis Uebst	<input type="checkbox"/> Spuenesch Geméisszopp mat Poretten Gefüllte Poivron Räis Uebst	<input type="checkbox"/> Spuenesch Geméisszopp mat Poretten Gefüllte Poivron Räis Uebst	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Méttwoch</b>	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Saueramper Omelette mat Bratzelen Gebrode Gromperen Zelleri Äppelkuch	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Saueramper Rëndroulade Getripste Gromperen + Botter Roude Kabes Äppelkuch	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Saueramper Omelette mat Bratzelen Gebrode Gromperen Zelleri Äppelkuch	<input type="checkbox"/> Wäissbounenzopp mat Saueramper Omelette mat Bratzelen Gebrode Gromperen Zelleri Äppelkuch	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Donneschdeg</b>	<input type="checkbox"/> Buschtawenzopp mat Eer Spaghetti mat Bolognaisezooss Zalot vum Buffet Croquant mat Bir	<input type="checkbox"/> Buschtawenzopp mat Eer Beignet mat Thon Gemëschten Zalot Croquant mat Bir	<input type="checkbox"/> Buschtawenzopp mat Eer Beignet mat Thon Gemëschten Zalot Croquant mat Bir	<input type="checkbox"/> Buschtawenzopp mat Eer Beignet mat Thon Gemëschten Zalot Croquant mat Bir	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Freideg</b>	<input type="checkbox"/> Zopp mat champignoen Saumonschnitzel an Gromperekichelchen wi zu Kopenhagen Gedämpften Poretten Wäiss Schockelasmousse	<input type="checkbox"/> Zopp mat champignoen Gesolpertes Speckgromperen Sauerkraut Wäiss Schockelasmousse	<input type="checkbox"/> Zopp mat champignoen Saumonschnitzel an Gromperekichelchen wi zu Kopenhagen Gedämpften Poretten Wäiss Schockelasmousse	<input type="checkbox"/> Zopp mat champignoen Saumonschnitzel an Gromperekichelchen wi zu Kopenhagen Gedämpften Poretten Wäiss Schockelasmousse	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Samsdeg</b>	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet vum poulet mat Spargelsmousse Duchessegromperen Courgettenflan Séissen Dessertteller	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet vun der Plie Räis Glaséiert Muerten Séissen Dessertteller	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet vun der Plie Räis Glaséiert Muerten Séissen Dessertteller	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet vun der Plie Räis Glaséiert Muerten Séissen Dessertteller	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten
<b>Sonndeg</b>	<input type="checkbox"/> Fëschzopp Mille feuille vum Skrei Räis Spinat Norvégeschen Dessert	<input type="checkbox"/> Fëschzopp Kallefsschnitzel Gromperekichelchen Klengt Geméis Norvégeschen Dessert	<input type="checkbox"/> Fëschzopp Mille feuille vum Skrei Räis Spinat Norvégeschen Dessert	<input type="checkbox"/> Fëschzopp Mille feuille vum Skrei Räis Spinat Norvégeschen Dessert	<input type="checkbox"/> Gromperepurée <input type="checkbox"/> Nuddelen <input type="checkbox"/> Gedämpfte Muerten

Lëtzebuergesch

