

Menu vun der Woch vum 22/04/2024bis den 28/04/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 22 Abrëll 2024	Zalotenzopp Gréng Bounenzalot	Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Quiche mat Geméis (MM) Kornichongszalot	Ananas Uebstkuerf	Kale Brot Owesbuffet
Dënsdeg 23 avril 2024	Minestrone Porettenzalot	Goulasch* Gekachte Gromperen Zelleri	Fëschfilet (MM) Räis mat Paprika Brokkoli mat Mandelen	Café glacé* Uebstkuerf	Emmenthaler Owesbuffet
Mëttwoch 24 Abrëll 2024	Geméiscrèmezopp Tomatenzalot	Geméislasagne (MM) (Vege)	Gereecherte Judd* Speckgromperen Sauerkraut	Crème brûlée Uebstkuerf	Gereechert Dinde Owesbuffet
Donneschdeg 25 Abrëll 2024	Champignonscrèmezopp Gromperenzalot mat Ham, Tomaten an Cornichong	Schwéngskotlett* Gromperepurée Gréngen Kabes	Zalot no Nizza Art (MM)	2 Sorten Meloun Uebstkuerf	Fierkelsjelli* Owesbuffet
Freideg 26 Abrëll 2024	Zopp mat gréngem Kabes Mexikanesch Zalot	Pochéierte Filet vum Saumon (MM) Tagliatelles Gréng an Weiss Spargelen	Pouletsroulade (MM) Salzgromperen Lënsen mat Speck	Uebsttaart Uebstkuerf	Groen Drot Owesbuffet
Samsdeg 27 Abrëll 2024	Tomatenzopp Nuddelzalot	Leidelenger (MM) Gebrode Gromperen lerzen	Feierstengszalot* Gromperenzalot Zalot	Mousse Straciatella Uebstkuerf	Gereecherten Saumon Owesbuffet
Sonndeg 28 Abrëll 2024	Ochschwanzzopp Zalot mat cœurs de palmier	Hämmchen vum Päerelhung Gromperegratin Gebrodene Chicon	Penne regate mat scampis	Schwarzwälder Kirschtorte Uebstkuerf	Réi Ham vum Meyer* Owesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

D'Lëscht vun den Allergenen könnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfroën.

