

Menu vun der Woch vum

29/04/2024

bis den

05/05/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 29 Abrëll 2024	Brokolicrèmezopp	Wirschtecher (MM) Gromperenzalot Gréng Zalot	Pouletschnitzel Nuddelen Gréng Bounen	Schnéicrème Uebstkuerf	Brie Owesbuffet
Dënsdeg 30 avril 2024	Zellericrèmezopp Roudrommelzalot	Quiche Lorraine (MM)	Rëndsgeschnetzelt* Fusilli Paprikageméis	Schokkelas-Mousse Duett Uebstkuerf	Salami Owesbuffet
Mëttwoch 1 Mee 2024	Ochsenschwanzzopp Meloun an Haam	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Fëschgratin Räis Gedëmpten Poretten	Erdbeerskuch Uebstkuerf	Mortadella Owesbuffet
Donneschdeg 2 Mee 2024	Gromperenzopp Porettenzalot	Kallefscrépinette (MM) Grompérepurée Wuerzelen mat Péiterséileg	Nuddelsgratin Gréng Zalot	Wassermeloun Uebstkuerf	Emmenthaler Owesbuffet
Freideg 3 Mee 2024	Minestrone Gromperenzalot	Panéierte Fëschfilet (MM) mat Remouladezooss Gromperen mat Bratzelen Brokkoli	Geschmorten Rëndfleisch* Hausmacher Duchessegromperen Ribben mat Péiterséileg	Uebstsorbet* Uebstkuerf	Croque Monsieur Owesbuffet
Samsdeg 4 Mee 2024	Muertenzopp Mexikanesch Zalot	Gebrode Pouletshämmchen Gebrode Gromperen Gebroden Courgetten	Kallefsliewer Gromperen mat crème Pleurotten mat Péiterséileg	Cassis Mousse Uebstkuerf	Gereecherte Saumon Owesbuffet
Sonndeg 5 Mee 2024	Buschtawenzopp	Rëndsbrot* mat Roudwäinzooss Hausmacher Duchessegromperen Gemëschtent Geméis	Filet vum Cabillaud Gromperen mat Tomaten Céleri Gratin	Kuch vum Pâtissier Uebstkuerf	Rei an gekachten Ham* Owesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

