

Menu vun der Woch vum 15/04/2024

bis den

21/04/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b> Ouschterméinden 15 Abrëll 2024	Kierwelzopp	Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel	Hausmaacher Bouletten* (MM) sauce liégoise Fritten Choufleur	Brownie	Cambozola
<b>Dënsdeg</b> 16 Abrëll 2024	Graupenzopp	Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss	Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswainzoos Gekachte Gromperen Rengt Geméis	Tiramisu	Krabbenzalot
<b>Mëttwoch</b> 17 Abrëll 2024	Ënnenzopp	Kniddelen mat Speck* (MM)  Äppelkompott*	Hämmelnavarin Gromperepurée Flageoleten	Frëschen Ananas	Pancetta
<b>Donneschdeg</b> 18 Abrëll 2024	Kohlrazibzopp	Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen Ribben mat Péiterséileg	Gereecherte Fëschsteller (MM) Fritten Zelleriszalot	Yoghurt mat Rhubarbskompott	Schinkenwurst*
<b>Freideg</b> 19 Abrëll 2024	Zopp vun wäissen Bounen	Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Räis Mangold	Ragoût vun der Kanéngchen Péiterséileggromperen Gréngen Kabes mat Speck	Uebstzalot mat exotischen Friichten	Iwerbakene Croissant mat Ham an Kéis*
<b>Samsdeg</b> 20 Abrëll 2024	Geméiscrémézopp	Panéierte Cordon Bleu vum Schnuddelhong Gekachte Gromperen Gréng Bounen	Omelette mat Bratzelen (MM) (Vege) Bottergromperen Tomat am Schäffchen	Biskuitsrull	Eeër am Gelli
<b>Sonndeg</b> 21 Abrëll 2024	Héngerbritt mat Niddelcher	Gereechert Fierkelshämmchen Gebrode Gromperen Pleurotten mat Péiterséileg	Tagliatelle (MM) mat Scampis	Dame Blanche*	Streisel*

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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