

Menu vun der Woch vum 22/04/2024

bis den

28/04/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b>  22 Abrëll 2024	Zalotenzopp	Kallefsblanquette  Räis  Wuerzelen mat Péiterséileg	Gromperenzopp mat Speck a Wirschtercher (MM)	Far breton	Kale Brot
<b>Dënsdeg</b>  23 Abrëll 2024	Tomatenzopp	Goulasch*  Gekachte Gromperen  Zelleri	Fëschfilet (MM) mat Remouladezooss  Gromperepurée  Spinat	Vanillspudding*	Wäissen Kéis *
<b>Méttwoch</b>  24 Abrëll 2024	Pouletscrèmezopp	Geméislasagne (MM) (Vege)	Gereecherte Judd*  Speckgromperen  Sauerkraut	Streisel mat Aerdbeer an Rhubarbe	Cottage Cheese*
<b>Donneschdeg</b>  25 Abrëll 2024	Rëndsbritt mat Nuddelen	Schwéngskotlett*  Gromperepurée  Gréngen Kabes	Penne (MM) Zooss arrabiata    Zalot	Café glacé*	Eeër mat Thon
<b>Freideg</b>  26 Abrëll 2024	Spinatcrème	Pochéierte Filet vum Saumon (MM)  Tagliatelles  Gréng an Weiss Spargelen	Zalot César mat Poulet  Baguette	Marmorkuch*	Pizza
<b>Samsdeg</b>  27 Abrëll 2024	Ribbenzopp	Leidelenger (MM)  Gebrode Gromperen  Ierzen	Kuddelfleck*  Salzgromperen  Muerten an Zelleri	Mirabellen am Sirop	Poulet-Curry-Zalot
<b>Sonndeg</b>  28 Abrëll 2024	Héngerbritt mat Tomaten an Tapioca	Hämmchen vum Päerelhung  Gromperegratin  Gebrodene Chicon	Dos vum Kabeljau (MM)  Räis mat klengem Geméis  Schalotteflan	Schwarzwälder Kirschtorte	Groen Drot

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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