

Menu vun der Woch vum 29/04/2024

bis den

05/05/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 29 Abrëll 2024	Brokolicrèmezopp	Wirschtecher (MM) Gromperenzalot Gréng Zalot	Sauerbrot* Schupfnuddelen Rouden Kabes mat Äppel	Schnéicrème	Pâté
Dënsdeg 30 Abrëll 2024	Zellericrèmezopp	Quiche Lorraine (MM)	Hämmelnavarin Gromperen mat Knuewelek Ribben mat Péiterséileg	Schokkelas-Mousse Duett	Camembert
Méttwoch 1 Mee 2024	Ochsenschwanzzopp <u>Zalot mat warmem</u> <u>Geesekéiss</u>	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Spargelen mat Ham (MM) mat Mousselinezooss Péiterséileggromperen	Äerdbierstäertchen	Gereecherte Saumon
Donneschdeg 2 Mee 2024	Gromperenzopp	Kallefscrépinette (MM) Gromperepurée Wuerzelen mat Péiterséileg	Marinierte Pouletschnitzel Nuddelen Gréng Bounen	Uebstsbet*	Emmenthaler
Freideg 3 Mee 2024	Minestrone	Panéierte Fëschfilet (MM) mat Remouladezooss Gromperen mat Bratzelen Brokkoli	Cassoulet (MM) Zalot	Frësch Uebstzalot	Eeër am Gelli
Samsdeg 4 Mee 2024	Muertenzopp	Gebrode Pouletshämmchen Gebrode Gromperen Gebroden Courgetten	Hard gekachten Eeër * (MM) mat Béchamelzooss Péiterséileggromperen Chouffleur	Wäisse Kéis mat Uebst*	Brie
Sonndeg 5 Mee 2024	Buschtawenzopp	Rëndsbrot* mat Roudwäinzooss Hausmacher Duchessegromperen Gemëschtent Geméis	Fëschgratin (MM) Räis Gedämpften Poretten	Savarin	Rei an gekachten Ham*

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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