

Menu vun der Woch vum 13/05/2024 bis den 19/05/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 13 Mee 2024	Gréng Geméis-zopp Roudrommelzalot	Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Bratzelen Gekrauselten Kabes	Courgetten mat Geméisfëllung (MM) (Vege) Nuddelen	Biskuitroll Uebstkuerf	Brie Owesbuffet
Dënsdeg 14 mai 2024	Kürbis-zopp Cornichongszalot	Baurenzalot (MM) Gebrode Gromperen	Poulets-geschnetzeltes Räis mat gréngen Ierbsen Artichaud	Clafoutis mat Aprikosen Uebstkuerf	Kéis Raviolis Owesbuffet
Mëttwoch 15 Mee 2024	Spinatcrème Gréng Bounenzalot	Roulade vun der Kanèngchen (MM) Gromperepurée Gréng Bounen	Wainzoossiss Gromperen Duchesse Muerten Flan	Uebsttaart Uebstkuerf	Lyoner Owesbuffet
Donneschdeg 16 Mee 2024	Courgettenzopp Gromperenzalot	Gereechert Rëndszong* Spätzle Roude Kabes	Filet vum Fësch Polenta Rengt Geméis	Pfirsich Melba Uebstkuerf	Mortadella Owesbuffet
Freideg 17 Mee 2024	Spargelzopp Zalot mat Gromperen, Kabes, Bounen an Zelleri	Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Péiterséileggromperen Gedämpften Poretten	Quiche mat Poretten Zalot vum Buffet	Espresso-creme mit Sahnehäubchen* Uebstkuerf	Pâté Owesbuffet
Samsdeg 18 Mee 2024	Saueramperzopp Mexikanesch Zalot	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Kraidergromperen Tomat am Schäffchen	Lasagne Gréng Zalot	Marmorkuch* Uebstkuerf	Rollmops Owesbuffet
Sonndeg 19 Mee 2024	Héngerbritt mat Tomaten an Tapioca Gekrauselt Zalot mat Speck	Kallefsbrot Orloff Dauphinegromperen Wuerzelsflan	Filet vum Sumon mat Hollandaisezooss Gedämpften Gromperen Waïss an Gréng Spargelen	Dessert mat Spekulatius Uebstkuerf	Réi Ham vum Meyer* Owesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

