

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 12.05.2025	☐ Potage choisy (laitue) Spaghetti (MM) sauce bolognaise ☐ Purée	☐ Potage choisy (laitue) Boeuf Bourguignon* Pommes de terre persillées Céleri ☐ Purée	Ananas au Kirsch Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 13.05.2025	☐ Potage portugais Salade paysanne (MM) Pommes de terre rôties ☐ Purée	☐ Potage portugais Emincé de poulet Riz basmati Courgettes ☐ Purée	Clafoutis aux cerises Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 14.05.2025	☐ Crème aux épinards Roulade de lapin (MM) Purée de pommes de terre Haricots verts ☐ Purée	☐ Crème aux épinards Tarte à l'oignon (MM) Pommes de terre à l'anglaise Crudités ☐ Purée	Crumble fraise/rhubarbe Oeuf à la russe	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 15.05.2025	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Emincé de veau Pommes de terre ciboulette Champignons ☐ Purée	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Lasagne au saumon (MM) ☐ Purée	Pudding au chocolat* Pâté	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 16.05.2025	☐ Crème d'asperges Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre au safran Fondue de poireaux ☐ Purée	☐ Crème d'asperges Falschen Hues* (MM) Pommes de terre aux tomates et basilic Chou frisé braisé ☐ Purée	Tarte au fromage blanc * Croissant fourré*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 17.05.2025	☐ Crème à l'oseille Escalope de dinde panée Pommes de terre aux herbes Tomate au four ☐ Purée	☐ Crème à l'oseille Poivrons farcies aux lentilles et quinoa (MM) ☐ Purée	Cake aux citrons* Cocktail crevettes	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 18.05.2025	☐ Consommé de volaille à la tomate et tapioca Langue de boeuf fumée* Spätzle Chou rouge ☐ Purée	☐ Consommé de volaille à la tomate et tapioca Jambon cru et cuit* (MM) Frites Salade verte ☐ Purée	Parfait glacé* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	20 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 12.05.2025	☐ Zalotenzopp Spaghetti (MM) mat Bolognesezooss ☐ Puree	☐ Zalotenzopp Rëndfleisch Bourguignon* Péiterséileggromperen Zelleri ☐ Puree	Ananas mat Kirsch Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 13.05.2025	☐ Tomatenzopp mat Räis Baurenzalot (MM) Gebroden Gromperen ☐ Puree	☐ Tomatenzopp mat Räis Pouletsgeschnetzeltes Basmati Räis Courgetten ☐ Puree	Clafoutis mat Kiischten Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 14.05.2025	☐ Spinatcrèmezopp Kanengechersroulade (MM) Gromperepurée Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Spinatcrèmezopp Zwiwweltaart (MM) Salzgromperen Cruditéiten ☐ Puree	Streisel Äerdbier-Rhubarbe Russesch Eer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 15.05.2025	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Kallefsgeschnetzeltes Grompere mat Bratzelen Champignoen ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Saumonslasagne (MM) ☐ Puree	Schokelaspudding* Pâté	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 16.05.2025	☐ Spargelzopp Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Gromperen mat Safran Gedämpfte Poretten ☐ Puree	☐ Spargelzopp Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Tomat an Basilikum Gekrauselten Kabes ☐ Puree	Kéistaart* Gefüllten Croissant*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 17.05.2025	☐ Sauerampercrèmezopp Panéierten Dindeschnitzel Kraidergromperen Tomat am Schäffchen ☐ Puree	☐ Sauerampercrèmezopp Gefüllten Paprika mat Quinoa an Lënsen (MM) ☐ Puree	Zitrounenkuch* Krevette Cocktail	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 18.05.2025	☐ Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Gereechert Rëndszong* Spätzle Roude Kabes ☐ Puree	☐ Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Réi a gekachten Ham* (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	Parfait* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär
beim Responsabel vun der Restauration nofroen.



VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

20 / 2025
0401 +