

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 16.06.2025	☐	Crème de tomates au basilic Joue de bœuf braisée Purée de pommes de terre Haricots verts	☐	Crème de tomates au basilic Pêche au thon (MM) Salade de taboulé Crudités	Tarte à la rhubarbe	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Truite fumée	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 17.06.2025	☐	Crème de courgettes Salade César Baguette	☐	Crème de courgettes Omelette au jambon et fromage* (MM) Pommes de terre lyonnaises Chou-fleur gratiné	Fromage blanc à la compote de cerises	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Streisel*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 18.06.2025	☐	Soupe à l'oignon Falschen Hues* (MM) Schupfnudeln Haricots blancs sauce tomate	☐	Soupe à l'oignon Langue de veau Purée de pommes de terre Carottes persillées	Fraises	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Leerdammer	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 19.06.2025	☐	Potage aux légumes verts Quiche provençale (MM) Pommes de terre natures Salade verte	☐	Potage aux légumes verts Emincé de boeuf* Pommes de terre rôties Petits pois	Panna cotta*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf à la russe	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 20.06.2025	☐	Bouillon julienne Dos de cabillaud (MM) Riz Épinards	☐	Bouillon julienne Courgettes farcies (MM) Coquillettes	Pastèque	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Tomate Mozzarella	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 21.06.2025	☐	Potage Crécy Côte de porc* Pommes de terre boulangères Chou frisé braisé	☐	Potage Crécy Curry aux légumes et aux pois chiches (MM)	Crème brûlée	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de pommes de terre Saucisse viennoise	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 22.06.2025	☐	Oxtail Filet de sandre (MM) sauce au beurre blanc Riz Asperges vertes et blanches	☐	Oxtail Rôti de dinde farci Pommes de terre ciboulette Bouquetière de légumes	Forêt Noire	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Jambon cuit *	☐ 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	25 / 2025 0401 +	

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 16.06.2025	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Rëndsbacken Gromperepurée Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Pij mat Thon (MM) Zalot vun Taboulé Cruditéiten ☐ Puree	Rhubarbstaart Gereechert Frell	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 17.06.2025	☐ Courgettenzopp Zalot César Baguette ☐ Puree	☐ Courgettenzopp Omelette mat Ham a Kéis Gromperen mat Zwiwwelen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	Wäissen Kéis mat Kiischenkompott Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 18.06.2025	☐ Ënnenzopp Falschen Hues* (MM) Schupfnudeln Wäiss Bounen mat Tomatenzooss ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Kallefszong Gromperepurée Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Ärdbier Leerdammer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 19.06.2025	☐ Gréng Geméiszopp Quiche mat Geméis (MM) Gekachte Gromperen Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Gréng Geméiszopp Rëndsgeschnetzelt* Gebroden Gromperen Ierbessen ☐ Puree	Panna Cotta* Russesch Eer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 20.06.2025	☐ Britt mat Juliennegeméis Réckefilet vum Cabillaud Räis Spinat ☐ Puree	☐ Britt mat Juliennegeméis Gefüllten Courgetten (MM) Niddelcher ☐ Puree	Waassermeloun Tomaten mat Mozzarella	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 21.06.2025	☐ Muertenzopp Schwéngskotlett* Grompere mat Ënnen Gekrauselten Kabes ☐ Puree	☐ Muertenzopp Geméiscurry mat pois chiches (MM) ☐ Puree	Crème brûlée Gromperenzalot Wirschtecher	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 22.06.2025	☐ Ochschwanzzopp Filet vum Zander (MM) mat Wäissbotterzooss Räis Gréng an Weiss Spargelen ☐ Puree	☐ Ochschwanzzopp Gefüllten Dindebrot Grompere mat Bratzelen Geméschte Geméis ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Gekachten Ham*	☐ 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	25 / 2025 0401 +