

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 12.05.2025	☐	Potage choisy (laitue) Spaghetti (MM) sauce bolognaise	☐	Potage choisy (laitue) Lasagne au saumon (MM) Épinards	Ananas au Kirsch	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de pâtes	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 13.05.2025	☐	Potage portugais Salade paysanne Pommes de terre rôties	☐	Potage portugais Emincé de poulet Riz basmati Courgettes	Clafoutis aux cerises	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Pain au chocolat*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 14.05.2025	☐	Crème aux épinards Roulade de lapin (MM) Purée de pommes de terre Haricots verts	☐	Crème aux épinards Escalope de dinde panée Carottes Frites	Crumble fraise/rhubarbe	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 15.05.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Emincé de veau Pommes de terre ciboulette Champignons	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Filet de merlu rôti (MM) Fenouil tomate Nouilles	Pudding au chocolat*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Feuilleté jambon	☐ 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	☐	Crème d'asperges Falschen Hues* (MM) Pommes de terre aux tomates et basilic Chou frisé braisé	Tarte au fromage blanc *	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Rôti froid	☐ 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	☐	Crème à l'oseille Poivron farci (MM) Ratatouille Riz basmati	Cake aux citrons*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de charcuteries*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 18.05.2025	☐	Consommé de volaille à la tomate et tapioca Langue de boeuf fumée*	☐	Consommé de volaille à la tomate et tapioca Jambon cru et cuit*	Parfait Grand-Marnier*	☐ K 1
	☐ Purée	Spätzle Chou rouge	☐ Purée	Frites Salade verte	Streisel*	☐ 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 Bolognaisezooss	☐	Zalotenzopp Saumonslasagne (MM) Spinat	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 2
Dënsdeg 13.05.2025	☐	Tomatenzopp mat Râis Baurenzalot Gebroden Gromperen	☐	Tomatenzopp mat Râis Pouletsgeschnetzeltes Basmati Râis Courgetten	☐ K 3
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 4
Mëttwoch 14.05.2025	☐	Spinatcrèmezopp Kanengechersroulade (MM) Gromperepurée Gréng Bounen	☐	Spinatcrèmezopp Panéierten Dindeschnitzel Muerten Fritten	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 2
Donneschdeg 15.05.2025	☐	Rëndsbritt mat Nuddelen Kallefsgeschnetzeltes Grompere mat Bratzelen Champignoen	☐	Rëndsbritt mat Nuddelen Gebrodene Filet vum Merlu (MM) Fenchel mat Tomat Nuddelen	☐ K 3
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 4
Freideg 16.05.2025	☐	Spargelzopp Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Gromperen mat Safran Gedämpfte Poretten	☐	Spargelzopp Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Tomat an Basilikum Gekrauselten Kabes	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 2
Samsdeg 17.05.2025	☐	Sauerampercrèmezopp Panéierten Dindeschnitzel Kraidergromperen Tomat am Schäffchen	☐	Sauerampercrèmezopp Gefüllten Paprika (MM) Ratatouille Basmati Râis	☐ K 3
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 4
Sonndeg 18.05.2025	☐	Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Gereechert Rëndszong* Spätzle Roude Kabes	☐	Gefligelconsommé mat Tomaten an Tapioca Réi a gekachten Ham* Fritten Gréng Zalot	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		☐ K 2
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.  VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU					20 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 12.05.2025	☐ Salatsuppe Spaghetti (MM) mit Bolognaisesosse	☐ Salatsuppe Lachslasagne (MM) Spinat	Ananas mit Kirsch	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree		☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 13.05.2025	☐ Tomatensuppe mit Reis Bauernsalat Bratkartoffeln	☐ Tomatensuppe mit Reis Hähnchengeschnetzeltes Basmati Reis Zucchini	Kirschen überbacken	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Schokoladenrolle	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 14.05.2025	☐ Spinatcremesuppe Kaninchenroulade (MM) Kartoffelpüree Grüne Bohnen	☐ Spinatcremesuppe Panierter Putenschnitzel Karotten Fritten	Rhabarber-Erdbeer-Streusel	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Lyoner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 15.05.2025	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Kalbsgeschnetzeltes Kartoffeln mit Schnittlauch Champignons	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Gebratenes Seehechtfilet (MM) Fenchel mit Tomaten Nudeln	Schokoladenpudding*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Blätterteig mit Schinken	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 16.05.2025	☐ Spargelcremesuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Kartoffeln mit Safran Gedämpfter Lauch	☐ Spargelcremesuppe Falscher Hase* (MM) Kartoffeln mit Tomate und Basilikum Wirsingkohl	Käsekuchen*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Kalter Braten	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 17.05.2025	☐ Sauerampfercremesuppe Panierter Putenschnitzel Kartoffeln mit Kräutern Ofentomate	☐ Sauerampfercremesuppe Gefüllte Paprika (MM) Ratatouille Basmati Reis	Zitronenkuchen*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Aufschnittvariation	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 18.05.2025	☐ Geflügelbrühe mit Tomaten und Tapioca Geräucherte Rinderzunge* Spätzle Rotkohl	☐ Geflügelbrühe mit Tomaten und Tapioca Rohr und gekochter Schinken* Fritten Grüner Salat	Parfait Grand-Marnier*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Streusel*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	20 / 2025 0401 +