

+



SERVIROR
Repas sur roues

Plan de menu semaine 23 / 2025

du 02.06. au 08.06.2025

+

	Menu traditionnel	Menu du marché	Menu sans sel	Menu sans viande	Echange	
Lundi	☐ Minestrone ☐ Lasagne aux légumes (MM) Salade de fruits frais	☐ Minestrone ☐ Osso Bucco Polenta Fenouil Salade de fruits frais	☐ Minestrone ☐ Lasagne aux légumes (MM) Salade de fruits frais	☐ Minestrone ☐ Lasagne aux légumes (MM) Salade de fruits frais	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Mardi	☐ Potage Cultivateur ☐ Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Petits pois compote fraise et rhubarbe	☐ Potage Cultivateur ☐ Rognons de veau Riz Champignons compote fraise et rhubarbe	☐ Potage Cultivateur ☐ Escalope de poulet Riz Champignons compote fraise et rhubarbe	☐ Potage Cultivateur ☐ Hamburger végétarien (MM) Purée de pommes de terre Petits pois compote fraise et rhubarbe	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Mercredi	☐ Potage aux poireaux ☐ Ragoût de dinde Pommes de terre nature Haricots verts Tartelette aux cerises	☐ Potage aux poireaux ☐ MENU FROID Pâté au Riesling* (MM) Salade de pommes de terre Crudités Tartelette aux cerises	☐ Potage aux poireaux ☐ Ragoût de dinde Pommes de terre nature Haricots verts Tartelette aux cerises	☐ Potage aux poireaux ☐ Ragoût de quorn Pommes de terre nature Haricots verts Tartelette aux cerises	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Jeudi	☐ Crème à l'ail ☐ Bouneschlupp avec Mettwurst Crème au Baileys	☐ Crème à l'ail ☐ Goulasch* Purée de pommes de terre Céleri Crème au Baileys	☐ Crème à l'ail ☐ Goulasch* Purée de pommes de terre Céleri Crème au Baileys	☐ Crème à l'ail ☐ Bouneschlupp (MM) Crème au Baileys	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Vendredi	☐ Crème de poivrons ☐ Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre ciboulette Brocolis Framboisier	☐ Crème de poivrons ☐ Roulade de poulet (MM) Pommes de terre à l'ail Ratatouille Framboisier	☐ Crème de poivrons ☐ Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre ciboulette Brocolis Framboisier	☐ Crème de poivrons ☐ Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre ciboulette Brocolis Framboisier	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Samedi	☐ Crème d'asperges ☐ MENU FROID Assiette anglaise (MM) Salade de pommes de terre Crudités Crème caramel*	☐ Crème d'asperges ☐ Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre nature Chou-fleur Crème caramel*	☐ Crème d'asperges ☐ Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre nature Chou-fleur Crème caramel*	☐ Crème d'asperges ☐ Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre nature Chou-fleur Crème caramel*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Dimanche	☐ Consommé royal ☐ Rôti de boeuf* Pommes Dauphines Tomate provençale Charlotte aux fraises	☐ Consommé royal ☐ Filet de saumon rôti (MM) sauce mousseline Pommes de terre nature Asperges Charlotte aux fraises	☐ Consommé royal ☐ Filet de saumon rôti (MM) sauce mousseline Pommes de terre nature Asperges Charlotte aux fraises	☐ Consommé royal ☐ Filet de saumon rôti (MM) sauce mousseline Pommes de terre nature Asperges Charlotte aux fraises	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti

Français

+

Form 0103

+

+

Menu plang fir d'Woch 23 / 2025

vum 02.06. bis 08.06.2025

+

	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Fleesch	Austauschméiglechkeet	
Méindeg	☐ Minestrone Geméislasagne (MM) Frësch Uebstzalot	☐ Minestrone Osso Bucco Polenta Fenchel Frësch Uebstzalot	☐ Minestrone Geméislasagne (MM) Frësch Uebstzalot	☐ Minestrone Geméislasagne (MM) Frësch Uebstzalot	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Dënsdeg	☐ Bauerenzopp Wäinzoossiss (MM) Gromperepurée Ierbessen Kompott vun Rhubarbe an Aerbier	☐ Bauerenzopp Eiercher (Rognons) Räis Champignoen Kompott vun Rhubarbe an Aerbier	☐ Bauerenzopp Pouletschnitzel Räis Champignoen Kompott vun Rhubarbe an Aerbier	☐ Bauerenzopp Vegetareschen Hamburger (MM) Gromperepurée Ierbessen Kompott vun Rhubarbe an	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Méittwoch	☐ Porettenzopp Ragoût vum Schnuddelhong Gekachte Gromperen Gréng Bounen Kiischtentärtchen	☐ Porettenzopp KALEN MENU Rieslingspaschtéit* (MM) Gromperenzalot Cruditéiten Kiischtentärtchen	☐ Porettenzopp Ragoût vum Schnuddelhong Gekachte Gromperen Gréng Bounen Kiischtentärtchen	☐ Porettenzopp Ragoût vum Quorn Gekachte Gromperen Gréng Bounen Kiischtentärtchen	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Donneschdeg	☐ Knuewelekszopp Bouneschlupp mat Mettwurst Baileyscrème	☐ Knuewelekszopp Goulasch* Gromperepurée Zelleri Baileyscrème	☐ Knuewelekszopp Goulasch* Gromperepurée Zelleri Baileyscrème	☐ Knuewelekszopp Bouneschlupp Baileyscrème	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Freideg	☐ Paprikaszopp Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Grompere mat Bratzelen Brokkoli	☐ Paprikaszopp Pouletsroulade (MM) Gromperen mat Knuewelek Ratatouille Hambierkuch	☐ Paprikaszopp Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Grompere mat Bratzelen Brokkoli	☐ Paprikaszopp Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Grompere mat Bratzelen Brokkoli	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Samsdeg	☐ Spargelzopp KALEN MENU Kalen Plat (MM) Gromperenzalot Cruditéiten Karamelscrème*	☐ Spargelzopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Chouffleur Karamelscrème*	☐ Spargelzopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Chouffleur Karamelscrème*	☐ Spargelzopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Chouffleur Karamelscrème*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Sonndeg	☐ Britt mat Eerstich Rëndsbrot* Dauphinegromperen Tomat mat Kraider Äerdbiercharlotte	☐ Britt mat Eerstich Gebrodene Saumon (MM) mat Mousselinezooss Gekachte Gromperen Spargelen Äerdbiercharlotte	☐ Britt mat Eerstich Gebrodene Saumon (MM) mat Mousselinezooss Gekachte Gromperen Spargelen Äerdbiercharlotte	☐ Britt mat Eerstich Gebrodene Saumon (MM) mat Mousselinezooss Gekachte Gromperen Spargelen Äerdbiercharlotte	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti

Lëtzebuergesch

+

+

+

+

Menüplan für Woche 23 / 2025

vom 02.06. bis 08.06.2025

	Traditionelles Menü	Menü des Hauses	Menü ohne Salz	Menü ohne Fleisch	Austauschmöglichkeit	
Montag	☐ Minestrone Gemüselasagne (MM) Frischer Obstsalat	☐ Minestrone Osso Bucco Polenta Fenchel Frischer Obstsalat	☐ Minestrone Gemüselasagne (MM) Frischer Obstsalat	☐ Minestrone Gemüselasagne (MM) Frischer Obstsalat	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Dienstag	☐ Bauernsuppe Wäinzoossiss (MM) Kartoffelpüree Erbsen Rhabarber udn Erdbeermus	☐ Bauernsuppe Kalbsnieren Reis Champignons Rhabarber udn Erdbeermus	☐ Bauernsuppe Hähnchenschnitzel Reis Champignons Rhabarber udn Erdbeermus	☐ Bauernsuppe Vegetarischer Hamburger (MM) Kartoffelpüree Erbsen Rhabarber udn Erdbeermus	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Mittwoch	☐ Lauchsuppe Putenragout Natur Kartoffeln Grüne Bohnen Kirschtörtchen	☐ Lauchsuppe KALTMENU Rieslingspastete* (MM) Kartoffelsalat Rohkost Kirschtörtchen	☐ Lauchsuppe Putenragout Natur Kartoffeln Grüne Bohnen Kirschtörtchen	☐ Lauchsuppe Quornragout Natur Kartoffeln Grüne Bohnen Kirschtörtchen	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Donnerstag	☐ Knoblauchsuppe Bohnensuppe mit Mettwurst Baileyskreme	☐ Knoblauchsuppe Goulasch* Kartoffelpüree Selleri Baileyskreme	☐ Knoblauchsuppe Goulasch* Kartoffelpüree Selleri Baileyskreme	☐ Knoblauchsuppe Bouneschlupp Baileyskreme	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Freitag	☐ Cremige Paprikasuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Kartoffeln mit Schnittlauch Brokoli	☐ Cremige Paprikasuppe Hähnchenroulade (MM) Kartoffeln mit Knoblauch Ratatouille Himbeerkuchen	☐ Cremige Paprikasuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Kartoffeln mit Schnittlauch Brokoli	☐ Cremige Paprikasuppe Gebratenes Forellenfilet (MM) mit Mandeln Kartoffeln mit Schnittlauch Brokoli	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Samstag	☐ Spargelcremesuppe KALTMENU Kalte Platte Kartoffelsalat Rohkost Karamelcrème*	☐ Spargelcremesuppe Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Blumenkohl Karamelcrème*	☐ Spargelcremesuppe Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Blumenkohl Karamelcrème*	☐ Spargelcremesuppe Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Blumenkohl Karamelcrème*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Sonntag	☐ Consommé mit Eierstich Rinderbraten* Dauphinekartoffeln Provenzalische Tomate Früchtekuchen mit Erdbeer	☐ Consommé mit Eierstich Gebratener Lachs (MM) Mousselinssosse Natur Kartoffeln Spargel Früchtekuchen mit Erdbeer	☐ Consommé mit Eierstich Gebratener Lachs (MM) Mousselinssosse Natur Kartoffeln Spargel Früchtekuchen mit Erdbeer	☐ Consommé mit Eierstich Gebratener Lachs (MM) Mousselinssosse Natur Kartoffeln Spargel Früchtekuchen mit Erdbeer	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti

+

+