

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 16.06.2025	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Rëndsbaken Gromperepurée Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Pij mat Thon (MM) Zalot vun Taboulé Cruditéiten ☐ Puree	Bananemousse* Cruditéiten	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 17.06.2025	☐ Courgettenzopp Gemëschten Grillteller Gromperen aus dem Schäffchen Zellerizalot ☐ Puree	☐ Courgettenzopp ☐ Puree	Wäissen Kéis mat Kiischtenkompott Porchetta	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 18.06.2025	☐ Ënnenzopp Falschen Hues* (MM) Gromperegratin Wuerzelen mat Rahm ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Omelette mat Ham a Kéis Gromperen mat Zwiwwelen Geméisflan ☐ Puree	Ärdbier Gromperenzalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 19.06.2025	☐ Gréng Geméiszopp Quiche mat Geméis (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Gréng Geméiszopp Rëndsgeschnetzeltes* Gekachte Gromperen Ierbessen ☐ Puree	Panna Cotta* Lues gekachtent Ee*	☐ 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 Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 22.06.2025	☐ Ochschwanzzopp Filet vum Zander (MM) mat Wäissbotterzooss Räis Gréng an Weiss Spargelen ☐ Puree	☐ Ochschwanzzopp Gefüllten Dindebrot Grompere mat Bratzelen Gemëschte Geméis ☐ Puree	Rhubarbstaart Rieslingspaschtéit	☐ 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 +