

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 14.07.2025	☐	Crème de courgettes Emincé de boeuf* sauce au poivre vert	☐	Crème de courgettes Hachis Parmentier (MM) Salade verte	Paris - Brest	☐ K 1
	☐ Purée	Fusilli Haricots beurre	☐ Purée		Salade de boeuf à la luxembourgeoise *	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 15.07.2025	☐	Bouillon julienne Blanc de poulet au riz Carottes persillées	☐	Bouillon julienne Gnocchi (MM) sauce tomate et basilic	Panna cotta*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Poche au pommes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 16.07.2025	☐	Potage Parmentier Crépinette de veau (MM) Pommes de terre américaines	☐	Potage Parmentier Salade grecque Baguette	Fraises chantilly	☐ K 1
	☐ Purée	Petits pois	☐ Purée		Brie	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 17.07.2025	☐	Potage aux légumes verts Saucisse au fromage (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette	☐	Potage aux légumes verts Cuisse de lapin Pommes de terre au romarin	Fromage blanc à la gelée de groseilles*	☐ K 1
	☐ Purée	Salade Coleslaw	☐ Purée		Salade aux œufs*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 18.07.2025	☐	Crème Dubarry Filet de saumon rôti (MM) Courgettes	☐	Crème Dubarry Goulasch* Poivrons mixtes	Abricots	☐ K 1
	☐ Purée	Pommes de terre grenailles aux herbes	☐ Purée	Purée	Quiche au thon (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 19.07.2025	☐	Minestrone Oeufs durs * (MM) sauce béchamel	☐	Minestrone Ragoût de dinde Schupfnudeln	Mousse fruits rouges*	☐ K 1
	☐ Purée	Pommes de terre nature Chou-fleur	☐ Purée	Tomate au four	Cake aux olives	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 20.07.2025	☐	Bouillon de poule aux oeufs Tomate aux crevettes (MM) Frites	☐	Bouillon de poule aux oeufs Jambon en croûte* Pommes de terre lyonnaises	Glace*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée	Mélange de légumes	Jambon cru et 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		29 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 14.07.2025	☐	Courgettenzopp Rëndsgeschnetzeltes* Zooss mat gréngem Pfeffer Fusilli Botterbounen	☐	Courgettenzopp Hachis Parmentier (MM) Gréng Zalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Dënsdeg 15.07.2025	☐	Britt mat Juliennegeméis Wäisst vum Poulet mat Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	☐	Britt mat Juliennegeméis Gnocchien (MM) mat Tomatenzooss an Basilikum	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Mëttwoch 16.07.2025	☐	Gromperenzopp Kallefscrépinette (MM) Amerikanesch Gromperen Ierbessen	☐	Gromperenzopp Griechesch Zalot Baguette	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Donneschdeg 17.07.2025	☐	Gréng Geméiszopp Kéiswurst (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Kabszalot mat Muerten	☐	Gréng Geméiszopp Kanéngercherstrémpel Grompere mat Rosmarin Ratatouille	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Freideg 18.07.2025	☐	Choufleurszopp Gebrodene Saumon (MM) Courgetten Kleng Gromperen mat Kräider	☐	Choufleurszopp Goulasch* Paprikageméis Purée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Samsdeg 19.07.2025	☐	Minestrone Hard gekachten Eär * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Choufleur	☐	Minestrone Ragoût vum Schnuddelhong Schupfnudeln Tomat am Schäffchen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
Sonndeg 20.07.2025	☐	Héngerbritt mat Eer Tomat mat Krevetten (MM) Fritten	☐	Héngerbritt mat Eer Gereecherten Judd* Speckgromperen Gaardebounen Ham am Deeg*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
	☐	Puree	☐	Puree	
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.				VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	29 / 2025 0401 +