

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 30.06.2025	☐	Potage au cerfeuil Navarin d'agneau Pommes de terre natures Flageolets	☐	Potage au cerfeuil Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Courgettes	Clafoutis aux cerises	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Croque Monsieur	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 01.07.2025	☐	Potage à la tomate Oeuf au plat* (MM) Nouilles Chou-fleur gratiné	☐	Potage à la tomate Filet américain (MM) Frites Salade verte	Flan pistache	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade museau	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 02.07.2025	☐	Crème aux épinards Grillade Côtes d'agneau Lard maigre grillé* Scampis sautés	☐	Crème aux épinards Grillade	Tarte aux abricots	
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de fromages*	
Jeudi 03.07.2025	☐	Crème de courgettes Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Haricots beurre	☐	Crème de courgettes Quiche aux poireaux (MM)	Tiramisu	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de crabe-surimi	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 04.07.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Filet de lieu noir (MM) Riz Brocolis	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre rôties Tomate au four version WI	Duo de melons	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 05.07.2025	☐	Potage aux légumes de saison Spaghetti (MM) au pesto Crudités	☐	Potage aux légumes de saison Côte de porc* Pommes de terre ciboulette Champignons poêlés	Savarin	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf en gelée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 06.07.2025	☐	Consommé aux crêpes Bouchée à la reine Frites Salade verte	☐	Consommé aux crêpes Filet de dorade rôti (MM) Tagliatelles Flan de poivron	Dame blanche*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Viennoiserie*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		27 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 30.06.2025	☐ ☐ Puree	Kierwelzopp Hämmelsnavarin Gekachte Gromperen Flageoleten	☐ ☐ Puree	Kierwelzopp Hausmaacher Bouletten* (MM) Gromperepurée Courgetten	Clafoutis mat Kiischten Croque Monsieur K 1 K 2 K 3 K 4
Dënsdeg 01.07.2025	☐ ☐ Puree	Tomatenzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen Iwerbaakenen Choufleur	☐ ☐ Puree	Tomatenzopp Filet américain (MM) Fritten Gréng Zalot	Pistache Flan Ochsenmaulzalot K 1 K 2 K 3 K 4
Mëttwoch 02.07.2025	☐ ☐ Puree	Spinatcrèmezopp Mir grillen Hämmelskotletten Gegrillten Speck* Gebroden Scampis	☐ ☐ Puree	Spinatcrèmezopp Mir grillen	Aprikosentaart Verschidden Kéiszerter* K 1 K 2 K 3 K 4
Donneschdeg 03.07.2025	☐ ☐ Puree	Courgettenzopp Rëndsroulade* Gromperepurée Botterbounen	☐ ☐ Puree	Courgettenzopp Quiche mat Poretten	Tiramisu Krabbenzalot K 1 K 2 K 3 K 4
Freideg 04.07.2025	☐ ☐ Puree	Rëndsbritt mat Nuddelen Filet vum Pollack (MM) Räis Brokkoli	☐ ☐ Puree	Rëndsbritt mat Nuddelen Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Gebroden Gromperen	2 Zorten Meloun Lyoner K 1 K 2 K 3 K 4
Samsdeg 05.07.2025	☐ ☐ Puree	Zopp mat Geméis aus der Saison Spaghetti (MM) mat Pesto Cruditéiten	☐ ☐ Puree	Zopp mat Geméis aus der Saison Schwéngskotlett* Grompere mat Bratzelen Gebroden Champignoën	Savarin Eer am Gelli K 1 K 2 K 3 K 4
Sonndeg 06.07.2025	☐ ☐ Puree	Britt mat Paangecher Paschtéit Fritten Gréng Zalot	☐ ☐ Puree	Britt mat Paangecher Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Tagliatelles Flan vun Paprika	Dame Blanche* Kaffiskichelcher* 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	27 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 30.06.2025	☐ Kerbelsuppe Hammelragout(braun) Natur Kartoffeln Flagolett Bohnen ☐ Püree	☐ Kerbelsuppe Hausmacher Frikadellen* (MM) Kartoffelpüree Zucchini ☐ Püree	Kirschen überbacken Croque Monsieur	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 01.07.2025	☐ Tomatensuppe Spiegeleier* (MM) Nudeln Überbackener Blumenkohl ☐ Püree	☐ Tomatensuppe Filet américain (MM) Fritten Grüner Salat ☐ Püree	Pistazienflan Ochsenmaulsalat	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 02.07.2025	☐ Spinatcremesuppe Wir grillen Hammelkoteletten Gegrillter Speck* Gebratene Scampis ☐ Püree	☐ Spinatcremesuppe Wir grillen ☐ Püree	Aprikosentorte Käsevariation	
Donnerstag 03.07.2025	☐ Cremige Zucchini-suppe Rinderroulade * Kartoffelpüree Butterbohnen ☐ Püree	☐ Cremige Zucchini-suppe Quiche mit Lauch ☐ Püree	Tiramisu Krabbensalat	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 04.07.2025	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Filet vom Pollack (MM) Reis Brokoli ☐ Püree	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Paniertes Cordon Bleu vom Hähnchen Bratkartoffeln ☐ Püree	Melonenduo Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 05.07.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Spaghetti (MM) mit Pesto Rohkost ☐ Püree	☐ Suppe mit Saisongemüse Schweinekotelett Kartoffeln mit Schnittlauch Gebratene Champignons ☐ Püree	Savarin Eier im Gelee	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 06.07.2025	☐ Consommé mit Pfankuchen Königinpastete Fritten Grüner Salat ☐ Püree	☐ Consommé mit Pfankuchen Gebratenes Filet von der Goldbrasse (MM) Bandnudeln Paprikaflan ☐ Püree	Dame Blanche* Kaffeeplätzchen*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	27 / 2025 0401 +