

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 18.08.2025	☐ Crème à l'oseille Bouchée à la reine Frites (MM) Salade verte ☐ Purée	☐ Crème à l'oseille Gnocchi (MM) carbonara ☐ Purée	Salade de fruits frais Pâté crème	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 19.08.2025	☐ Potage choisy (laitue) Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Potage choisy (laitue) Filet de lieu jaune poché (MM) sauce au beurre blanc Riz Fondue de poireaux ☐ Purée	Fromage blanc aux fruits* Pain au raisin*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 20.08.2025	☐ Pistou aux légumes Emincé de boeuf* Nouilles au beurre Salsifis nature ☐ Purée	☐ Pistou aux légumes Quiche provençale (MM) Salade verte ☐ Purée	Pêche rôtie pistache Oeuf au thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 21.08.2025	☐ Potage à l'ail Assiette anglaise (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Crudités ☐ Purée	☐ Potage à l'ail Spaghetti (MM) sauce bolognaise ☐ Purée	Dame blanche* Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 22.08.2025	☐ Potage aux légumes râpés Filet de saumon rôti (MM) Polenta crémeuse Épinards ☐ Purée	☐ Potage aux légumes râpés Côte de porc* Pommes de terre rôties Haricots verts ☐ Purée	Crème moka* Toast Hawaii	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 23.08.2025	☐ Potage à la tomate au riz Tortellini (MM) sauce fromage Salade verte ☐ Purée	☐ Potage à la tomate au riz Salade César ☐ Purée	Quetsches Munster	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 24.08.2025	☐ Consommé de boeuf au tapioca Rôti de veau Gratin dauphinois Tomate provençale ☐ Purée	☐ Consommé de boeuf au tapioca Filet de dorade rôti (MM) Tagliatelles Aubergines gratinées ☐ Purée	Forêt Noire Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ 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	34 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 18.08.2025	☐ Sauerampercrèmezopp Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Sauerampercrèmezopp Gnocchien (MM) carbonara ☐ Puree	Fräsch Uebstzalot Rengen Pâté	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 19.08.2025	☐ Zalotenzopp Hausmaacher Bouletten* (MM) Gromperepurée Brockelcher ☐ Puree	☐ Zalotenzopp Pochéierten Filet vum Lieu jaune (MM) mat Wäissbotterzooss Räis Gedämpfte Poretten ☐ Puree	Stoffi mat Uebst* Schneck*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 20.08.2025	☐ Pistou mat Geméis Rëndsgeschnetzelt* Nuddelen mat Botter Schwaarz Wuerzelen natur ☐ Puree	☐ Pistou mat Geméis Quiche mat Geméis (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	Pij gebroden mat Pistach Eër mat Thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 21.08.2025	☐ Knueweleckszopp Kalen Plat (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Knueweleckszopp Spaghetti (MM) mat Bolognesezooss ☐ Puree	Dame Blanche* Lëtzebuerger Bauerenzoossiss*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 22.08.2025	☐ Gerappten Geméiszopp Gebrodene Saumon (MM) Crémeg Polenta Spinat ☐ Puree	☐ Gerappten Geméiszopp Schwéngskotlett* Gebroden Gromperen Gréng Bounen ☐ Puree	Mokascreme* Toast mat Ham an Ananas	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 23.08.2025	☐ Tomatenzopp mat Räis Tortellini (MM) mat Kéiszooss Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Tomatenzopp mat Räis Zalot César ☐ Puree	Quetschen Munster	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 24.08.2025	☐ Rëndsbritt mat Tapioca Kallefsbrot Gromperegratin Tomat mat Kraider ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Tapioca Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Tagliatelles Gratinéiert Auberginen ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Rei an gekachten Ham*	☐ 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	34 / 2025 0401 +