

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 25.08.2025	☐ Potage aux poireaux Macaroni au gratin* (MM) Salade verte ☐ Purée	☐ Potage aux poireaux Foie de veau Pommes de terre sautées à cru Oignons caramélisés ☐ Purée	Pastèque Oeuf en gelée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 26.08.2025	☐ Crème d'artichauts Filet américain (MM) Frites Salade verte ☐ Purée	☐ Crème d'artichauts Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre persillées Haricots beurre ☐ Purée	Pudding praliné Viennoiserie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 27.08.2025	☐ Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc* Riz Carottes persillées ☐ Purée	☐ Bouillon de poules aux pâtes Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Courgettes ☐ Purée	Mousse fruits rouges* Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 28.08.2025	☐ Crème d'épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Ratatouille ☐ Purée	☐ Crème d'épinards Oeuf au plat* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons ☐ Purée	Poire belle-hélène Rôti froid	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 29.08.2025	☐ Potage aux pois Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre persillées Crudités ☐ Purée	☐ Potage aux pois Langue de boeuf fumée* Pommes de terre au romarin Navets persillées ☐ Purée	Tarte aux quetsches Quiche lorraine	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 30.08.2025	☐ Potage aux légumes de saison Leidelenger (MM) Purée de pommes de terre Chou vert ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Tomates mozzarella (MM) Toast à l'ail ☐ Purée	Flan pistache Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 31.08.2025	☐ Consommé aux crêpes Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes ☐ Purée	☐ Consommé aux crêpes Feuilleté au poisson (MM) Riz Épinards ☐ Purée	Entremet Cappuccino Salade museau	☐ 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	35 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 25.08.2025	☐ Porettenzopp Macaronigratin* (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Porettenzopp Kallefsliewer Gebootschten Gromperen Karameliséiert Ënnen ☐ Puree	Waassermeloun Eer am Gelli	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 26.08.2025	☐ Artichauts Crèmezopp Filet américain (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Artichauts Crèmezopp Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Péiterséileggromperen Botterbounen ☐ Puree	Praliné-pudding Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Méttwoch 27.08.2025	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Schwénggeschnetzelt* Räis Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Rëndsroulade* Gromperepurée Courgetten ☐ Puree	Roudfriichtenmousse* Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 28.08.2025	☐ Spinatcrème Marinéierten Pouletspilon Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Ratatouille ☐ Puree	☐ Spinatcrème Spigeleer* (MM) Getripsten Gromperen mat Botter Champignoen ☐ Puree	Bir Belle-Hélène Kale Brot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 29.08.2025	☐ Ierbessenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Ierbessenzopp Gereechert Rëndszong* Grompere mat Rosmarin Ribben mat Péiterséileg ☐ Puree	Quetschentaart Quiche lorraine	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 30.08.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Leidelenger (MM) Gromperepurée Gréngen Kabes ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Tomat mat Mozzarella (MM) Toast mat Knueweleck ☐ Puree	Pistache Flan Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 31.08.2025	☐ Britt mat Paangecher Dindebrot Gebroden Gromperen Geméisflan ☐ Puree	☐ Britt mat Paangecher Fëschfeuilleté (MM) Räis Spinat ☐ Puree	Cappuccino-schicht-creme Ochsenmaulzalot	☐ 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	35 / 2025 0401 +