

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 08.09.2025	☐	Potage de céleri vert Osso Bucco Polenta Aubergine grillée	☐	Potage de céleri vert Penne (MM) sauce arrabiata	Duo de raisins	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 09.09.2025	☐	Minestrone Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Chou vert	☐	Minestrone Emincé de poulet Pommes de terre au romarin Champignons	Pudding vanille*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Viennoiserie*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 10.09.2025	☐	Crème de navets Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Jardinière de légumes	☐	Crème de navets Sauerbraten* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes	Tarte choco-poire	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Cambozola	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 11.09.2025	☐	Potage choisy (laitue) Ailes de poulet grillés Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Courgettes sautées	☐	Potage choisy (laitue) Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	Mousse noisette*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf en gelée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 12.09.2025	☐	Crème de volaille Moules (MM) Frites	☐	Crème de volaille Blanquette de veau Riz Carottes persillées	Salade de fruits	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Croissant gratiné*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 13.09.2025	☐	Potage aux légumes Salade de viande de boeuf* Pommes de terre rôties Crudités	☐	Potage aux légumes Filet de colin (MM) Pommes de terre natures Brocolis	Parfait aux mirabelles	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Mortadella	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 14.09.2025	☐	Bouillon de poules aux pâtes Choucroute garnie Pommes de terre au lard	☐	Bouillon de poules aux pâtes Poitrine de veau farcie (MM) Gratin dauphinois Haricots verts	Nid d'abeille	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Cocktail crevettes	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		37 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 08.09.2025	☐ Zopp mat grengem Zellerie Osso Bucco Polenta gegrillten Auberginen ☐ Puree	☐ Zopp mat grengem Zellerie Penne (MM) Zooss arrabiata ☐ Puree	Zweerlee Drauwen Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 09.09.2025	☐ Minestrone Wäinzoossiss (MM) Gromperepurée Gréngen Kabes ☐ Puree	☐ Minestrone Pouletsgeschnetzelt Grompere mat Rosmarin Champignoen ☐ Puree	Vanillspudding* Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 10.09.2025	☐ Sämeg Ribbenzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen mat Botter Klengt Geméis ☐ Puree	☐ Sämeg Ribbenzopp Sauerbrot* Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel ☐ Puree	Birentaart mat Schokla Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 11.09.2025	☐ Zalotenzopp Gegrillten Pouletsfillek Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Gebroode Courgetten ☐ Puree	☐ Zalotenzopp Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	Nossmousse* Eer am Gelli	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 12.09.2025	☐ Pouletscrèmezopp Mullen (MM) Fritten ☐ Puree	☐ Pouletscrèmezopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Uebstzalot Iwerbakene Croissant*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 13.09.2025	☐ Geméiszopp Feierstengszalot* Gebroden Gromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Geméiszopp Filet vum Colin (MM) Gekachte Gromperen Brokkoli ☐ Puree	Parfait mat Mirabellen Mortadella	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 14.09.2025	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Garnéiert Choucroute Speckgromperen ☐ Puree	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Gromperegratin Gréng Bounen ☐ Puree	Bienenstich Krevettencocktail	☐ 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	37 / 2025 0401 +