

+



SERVIROR
Repas sur roues

Plan de menu semaine 35 / 2025

du 25.08. au 31.08.2025

+

	Menu traditionnel	Menu du marché	Menu sans sel	Menu sans viande	Echange	
Lundi	☐ Potage aux poireaux Macaroni au gratin Pastèque	☐ Potage aux poireaux Saucisse de veau Pommes de terre sautées à cru Oignons caramélisés Pastèque	☐ Potage aux poireaux Macaroni aux légumes Pastèque	☐ Potage aux poireaux Macaroni aux légumes Pastèque	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Mardi	☐ Crème d'artichauts MENU FROID Roastbeef froid Salade de blé Crudités Pudding praliné	☐ Crème d'artichauts Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre persillées Haricots beurre Pudding praliné	☐ Crème d'artichauts MENU FROID Roastbeef froid Salade de blé Crudités Pudding praliné	☐ Crème d'artichauts MENU FROID Terrine de poisson Salade de blé Crudités Pudding praliné	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Mercredi	☐ Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc Riz Carottes persillées Duo de raisins	☐ Bouillon de poules aux pâtes Roulade de boeuf Purée de pommes de terre Courgettes Duo de raisins	☐ Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc Riz Carottes persillées Duo de raisins	☐ Bouillon de légumes aux vermicelles Ragoût de tofu Riz Carottes persillées Duo de raisins	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Jeudi	☐ Crème aux épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Ratatouille Mousse fruits rouges	☐ Crème aux épinards Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons Mousse fruits rouges*	☐ Crème aux épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Ratatouille Mousse fruits rouges	☐ Crème aux épinards Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons Mousse fruits rouges*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Vendredi	☐ Potage aux pois Filet de poisson frit Pommes de terre persillées Brocolis Tarte aux quetsches	☐ Potage aux pois Langue de boeuf fumée Pommes de terre au romarin Navets persillées Tarte aux quetsches	☐ Potage aux pois Filet de poisson frit Pommes de terre persillées Brocolis Tarte aux quetsches	☐ Potage aux pois Filet de poisson frit Pommes de terre persillées Brocolis Tarte aux quetsches	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Samedi	☐ Potage aux légumes de saison Leidelenger Purée de pommes de terre Chou vert Flan pistache	☐ Potage aux légumes de saison MENU FROID Tomates mozzarella Salade de pâtes Flan pistache	☐ Potage aux légumes de saison MENU FROID Tomates mozzarella Salade de pâtes Flan pistache	☐ Potage aux légumes de saison MENU FROID Tomates mozzarella Salade de pâtes Flan pistache	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Dimanche	☐ Consommé aux crêpes Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes Entremet Cappuccino	☐ Consommé aux crêpes Feuilleté au poisson Riz Épinards Entremet Cappuccino	☐ Consommé aux crêpes Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes Entremet Cappuccino	☐ Consommé aux crêpes Feuilleté au poisson Riz Épinards Entremet Cappuccino	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Nouilles ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti

Français

+

Form 0103

+

+

Menu plang fir d'Woch 35 / 2025

vum 25.08. bis 31.08.2025

+

	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Fleesch	Austausch méiglechkeet	
Méindea	☐ Porettenzopp Macaronigratin* (MM) Waassermeloun	☐ Porettenzopp Kallefsbrotwurst (MM) Gebootschten Gromperen Karameliséiert Ënnen Waassermeloun	☐ Porettenzopp Macaroni mat Geméis (MM) Waassermeloun	☐ Porettenzopp Macaroni mat Geméis (MM) Waassermeloun	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Dänsda	☐ Artichauts Crèmezopp KALEN MENU Kalen Roastbeef* Weesalot Cruditèiten Praliné-pudding	☐ Artichauts Crèmezopp Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Péiterséileggromperen Botterbounen Praliné-pudding	☐ Artichauts Crèmezopp KALEN MENU Kalen Roastbeef* Weesalot Cruditèiten Praliné-pudding	☐ Artichauts Crèmezopp KALEN MENU Fëschterriner (MM) Weesalot Cruditèiten Praliné-pudding	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Méittwoch	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Schwéngsgeschnetzelt* Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Zweerlee Drauwen	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Rëndsroulade* Gromperepurée Courgetten Zweerlee Drauwen	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Schwéngsgeschnetzelt* Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Zweerlee Drauwen	☐ Geméisbouillon mat Vermischel Ragoût vun Tofu (MM) Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Zweerlee Drauwen	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Donneschdeg	☐ Spinatcrèmezopp Marinéierten Pouletspilon Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Ratatouille Roudfriichtenmousse*	☐ Spinatcrèmezopp Omelett mat Kraider* (MM) Getripsten Gromperen mat Botter Champignoen Roudfriichtenmousse*	☐ Spinatcrèmezopp Marinéierten Pouletspilon Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Ratatouille Roudfriichtenmousse*	☐ Spinatcrèmezopp Omelett mat Kraider* (MM) Getripsten Gromperen mat Botter Champignoen Roudfriichtenmousse*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Freideg	☐ Ierbessenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Brokkoli Quetschentaart	☐ Ierbessenzopp Gereechert Rëndszong* Grompere mat Rosmarin Ribben mat Péiterséileg Quetschentaart	☐ Ierbessenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Brokkoli Quetschentaart	☐ Ierbessenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Brokkoli Quetschentaart	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Samsda	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Leidelenger (MM) Gromperepurée Gréngen Kabes Pistache Flan	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison KALEN MENU Tomat mat Mozzarella (MM) Nuddelsalot	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison KALEN MENU Tomat mat Mozzarella (MM) Nuddelsalot	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison KALEN MENU Tomat mat Mozzarella (MM) Nuddelsalot	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Sonndeg	☐ Britt mat Paangecher Dindebrot Gebroden Gromperen Geméisflan Cappuccino-schicht-creme	☐ Britt mat Paangecher Fëschfeuilleter (MM) Räis Spinat Cappuccino-schicht-creme	☐ Britt mat Paangecher Dindebrot Gebroden Gromperen Geméisflan Cappuccino-schicht-creme	☐ Britt mat Paangecher Fëschfeuilleter (MM) Räis Spinat Cappuccino-schicht-creme	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti

Lëtzebuergesch

+

+

+

+

Menüplan für Woche 35 / 2025

vom 25.08. bis 31.08.2025

	Traditionelles Menü	Menü des Hauses	Menü ohne Salz	Menü ohne Fleisch	Austauschmöglichkeit	
Montag	☐ Lauchsuppe Macaronigratin* (MM) Wassermelone	☐ Lauchsuppe Kalbsbratwurst (MM) Bratkartoffeln Karamalisierte Zwiebeln Wassermelone	☐ Lauchsuppe Macaroni mit Gemüse (MM) Wassermelone	☐ Lauchsuppe Macaroni mit Gemüse (MM) Wassermelone	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Dienstag	☐ Artischockencremesuppe KALTMENU Kaltes Roastbeef * Weizensalat Rohkost Nussnugatpudding	☐ Artischockencremesuppe Paniertes Cordon Bleu vom Hähnchen Kartoffeln mit Petersilie Butterbohnen Nussnugatpudding	☐ Artischockencremesuppe KALTMENU Kaltes Roastbeef * Weizensalat Rohkost Nussnugatpudding	☐ Artischockencremesuppe KALTMENU Fischterriner (MM) Weizensalat Rohkost Nussnugatpudding	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Mittwoch	☐ Hühnerbrühe mit Nudeln Schweinegeschnetzeltes* Reis Karotten mit Petersilie Traubenduo	☐ Hühnerbrühe mit Nudeln Rinderroulade * Kartoffelpüree Zucchini Traubenduo	☐ Hühnerbrühe mit Nudeln Schweinegeschnetzeltes* Reis Karotten mit Petersilie Traubenduo	☐ Gemüsebrühe mit Nudeln Tofuragout (MM) Reis Karotten mit Petersilie Traubenduo	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Donnerstag	☐ Spinatcremesuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Ratatouille	☐ Spinatcremesuppe Kräuteromelette *(MM) Stampfkartoffel mit Butter Champignons Rotefrüchtemousse*	☐ Spinatcremesuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Ratatouille	☐ Spinatcremesuppe Kräuteromelette *(MM) Stampfkartoffel mit Butter Champignons Rotefrüchtemousse*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Freitag	☐ Erbsensuppe Frittiertes Fischfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie Brokoli Zwetschgentorte	☐ Erbsensuppe Geräucherte Rinderzunge* Rosmarinkartoffeln Rüben mit Petersilie Zwetschgentorte	☐ Erbsensuppe Frittiertes Fischfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie Brokoli Zwetschgentorte	☐ Erbsensuppe Frittiertes Fischfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie Brokoli Zwetschgentorte	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Samstag	☐ Suppe mit Saisongemüse Leidelenger Geflügelwurst (MM) Kartoffelpüree Grünkohl Pistazienflan	☐ Suppe mit Saisongemüse KALTMENU Tomaten mit Mozzarella (MM) Nudelsalat Pistazienflan	☐ Suppe mit Saisongemüse KALTMENU Tomaten mit Mozzarella (MM) Nudelsalat Pistazienflan	☐ Suppe mit Saisongemüse KALTMENU Tomaten mit Mozzarella (MM) Nudelsalat Pistazienflan	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Sonntag	☐ Consommé mit Pfankuchen Putenbraten Bratkartoffeln Gemüseflan Cappuccino-Schicht-Kreme	☐ Consommé mit Pfankuchen Fisch im Blätterteig (MM) Reis Spinat Cappuccino-Schicht-Kreme	☐ Consommé mit Pfankuchen Putenbraten Bratkartoffeln Gemüseflan Cappuccino-Schicht-Kreme	☐ Consommé mit Pfankuchen Fisch im Blätterteig (MM) Reis Spinat Cappuccino-Schicht-Kreme	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti

+

+