

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 15.09.2025	☐ Potage aux fines herbes et Philadelphia Tagliatelle (MM) carbonara Salade verte ☐ Purée	☐ Potage aux fines herbes et Philadelphia Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Haricots blancs sauce tomate ☐ Purée	Cake carotte et noix Saucisson Brioché	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 16.09.2025	☐ Bouillon julienne Falschen Hues* (MM) Pommes de terre à l'ail Chou-fleur gratiné ☐ Purée	☐ Bouillon julienne Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre au bouillon Épinards ☐ Purée	Flan Vanille* Saucisse de foie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 17.09.2025	☐ Potage au brocoli Grillade mixte Frites ☐ Purée	☐ Potage au brocoli ☐ Purée	Ananas frais Cottage Cheese*	
Jeudi 18.09.2025	☐ Crème de tomates Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre nature ☐ Purée	☐ Crème de tomates Roulade de poulet (MM) Pommes de terre rissolées Petits pois et carottes ☐ Purée	Clafoutis aux quetsches Oeuf au thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 19.09.2025	☐ Potage aux légumes de saison Dos de cabillaud (MM) Riz Fondue de poireaux ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Potée de chou vert avec mettwurst ☐ Purée	Ile flottante Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 20.09.2025	☐ Potage au potiron Goulasch* Nouilles Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Potage au potiron Tarte à l'oignon (MM) Salade verte ☐ Purée	Café glacé* Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 21.09.2025	☐ Bouillon de bœuf aux vermicelles Scampis à l'ail Cuisse de porcelet fumé Pommes de terre persillées Haricots verts au lard ☐ Purée	☐ Bouillon de bœuf aux vermicelles ☐ Purée	Tarte Mummen Pain au chocolat*	
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel. 			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	38 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 15.09.2025	☐ Kraiderzopp mat Philadelphia Tagliatelle (MM) carbonara Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Kraiderzopp mat Philadelphia Intenhämmercher Gromperen mat Intenfett Wäiss Bounen mat Tomatenzooss ☐ Puree	Muertenkuch mat Nöss Wirschtechen am Deegmantel	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 16.09.2025	☐ Britt mat Juliennegeméis Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Knuewelek Iwerbaakenen Chouffleur ☐ Puree	☐ Britt mat Juliennegeméis Panéierten Fëschfilet (MM) Gromperen an der Britt gekacht Spinat ☐ Puree	Vanillsflan* Groen Drot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 17.09.2025	☐ Brokkolizopp Gemëschten Grillteller Fritten ☐ Puree	☐ Brokkolizopp ☐ Puree	Frëschen Ananas Cottage Cheese*	
Donneschdeg 18.09.2025	☐ Tomatecrèmezopp Chicon mat Ham* (MM) Gekachte Gromperen ☐ Puree	☐ Tomatecrèmezopp Pouletsroulade (MM) Gebroden Gromperen Ierbesse mat Muerte ☐ Puree	Quetschenclafoutis Eër mat Thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 19.09.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Réckefilet vum Cabillaud Räis Gedämpfte Poretten ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Kabesmatch mat Mettwurst ☐ Puree	Schnéicrème Berdorfer Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 20.09.2025	☐ Kürbiszopp Goulasch* Nuddelen Brockelcher ☐ Puree	☐ Kürbiszopp Zwiwweltaart (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	Café glacé* Rei an gekachten Ham*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 21.09.2025	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Scampien mat Knuewelek Gereechert Fierkelshämmchen Péiterséileggromperen Speckbounen ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen ☐ Puree	Mummentaart Schokolasrull*	
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	38 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 15.09.2025	☐ Kräutersuppe mit Philadelphia Tagliatelle (MM) Carbonara Grüner Salat ☐ Püree	☐ Kräutersuppe mit Philadelphia Entenkeule Bratkartoffel im Entenschmalz Weisse Bohnen mit Tomatensosse ☐ Püree	Rüblitorte Würstchen im Teigmantel	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 16.09.2025	☐ Brühe mit JulienneGemüse Falscher Hase* (MM) Kartoffeln mit Knoblauch Überbackener Blumenkohl ☐ Püree	☐ Brühe mit JulienneGemüse Paniertes Fischfilet (MM) Kartoffeln gekocht in der Brühe Spinat ☐ Püree	Vanilleflan Leberwurst	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 17.09.2025	☐ Brokkolisuppe Gemischter Grillteller* Fritten ☐ Püree	☐ Brokkolisuppe ☐ Püree	Frische Ananas Hüttenkäse	
Donnerstag 18.09.2025	☐ Tomatencremsuppe Chicorée nach Ardenner Art* (MM) Natur Kartoffeln ☐ Püree	☐ Tomatencremsuppe Hähnchenroulade (MM) Bratkartoffeln Erbsen mit Möhren ☐ Püree	Plaumen überbacken Eier mit Thunfisch	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 19.09.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Kabeljaurücken Reis Gedämpfter Lauch ☐ Püree	☐ Suppe mit Saisongemüse Wirsingstapes mit Mettwurst ☐ Püree	Eischneekreme Berdorfer Käse	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 20.09.2025	☐ Kürbissuppe Goulasch* Nudeln Rosenkohl ☐ Püree	☐ Kürbissuppe Zwiebelkuchen (MM) Grüner Salat ☐ Püree	Eiskaffee* Roher und gekochter Schinken	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 21.09.2025	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Scampi mit Knoblauch Geräucherte Ferkelkeule Kartoffeln mit Petersilie Grüne Bohnen mit Speck ☐ Püree	☐ Rinderbrühe mit Nudeln ☐ Püree	Grossmutterstorte Schokoladenrolle	
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	38 / 2025 0401 +