SERVIOR
Beim Klouschter

Menu du 15.09.2025 au 21.09.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 15.09.2025	☐ Crème de légumes Tagliatelle (MM) carbonara Salade verte ☐ Purée	☐ Crème de légumes Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Haricots blancs sauce tomate ☐ Purée	Café glacé* Saucisse de foie	☐ 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) Polenta Carottes au thym ☐ Purée	Tarte aux fruits Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 17.09.2025	☐ Potage au brocoli Cordon bleu de dinde pané Frites Tomate au four ☐ Purée	☐ Potage au brocoli Salade paysanne Pommes de terre au lard ☐ Purée	Ananas frais Salade museau	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 18.09.2025	☐ Crème de tomates Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre natures ☐ Purée	☐ Crème de tomates Omelette à la ciboulette (MM) Pommes de terre au paprika Petits pois et carottes ☐ Purée	Clafoutis aux quetsches Oeuf au thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 19.09.2025	☐ Crème de champignons Grillade mixte ☐ Purée	☐ Crème de champignons Grillade mixte ☐ Purée	Ile flottante Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 20.09.2025	☐ Potage au potiron Goulasch* Nouilles au beurre Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Potage au potiron Tarte à l'oignon (MM) Salade verte ☐ Purée	Brownie Terrine de Campagne	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 21.09.2025	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Filet de sandre (MM) Pommes de terre duchesse maison Flan de poivron ☐ Purée	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais ☐ Purée	Dessert du pâtissier 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.

LUXEMBOURG À LA CARTE
Sou schmaacht Lëtzebuerg

VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU