Menü vom 15.09.2025 bis 21.09.2025

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 15.09.2025	Kräutersuppe mit Philadelphia Tagliatelle (MM) Carbonara	Kräutersuppe mit Philadelphia Entenkeule Bratkartoffel im Entenschmalz	Rüblitorte	☐ K1
Moi 15.09	Grüner Salat Püree	Weisse Bohnen mit Tomatensosse	Leberwurst	☐ K 3
Dienstag 16.09.2025	Brühe mit Juliennegemüse Falscher Hase* (MM) Kartoffeln mit Knoblauch	Brühe mit Juliennegemüse Graved Lachs (MM) Grüner Bohnensalat	Vanilleflan	□ K1 □ K2
Dien 16.09	Überbackener Blumenkohl	Paniertes Fischfilet (MM) Kartoffeln gekocht in der Brühe	Gebratene Kartoffeln mit Sauermilchquark	☐ K3
Mittwoch 17.09.2025	Brokkolisuppe Cordon Bleu von der Pute Fritten	Brokkolisuppe Schweineragout* Senfsosse	Frische Ananas	□ K1 □ K2
Mittv 17.09.	Ofentomate	Nudeln mit Butter Schwarzwurzel mit Petersilie	Kochkäse*	☐ K 3
rstag 2025	Tomatencremsuppe Chicorée nach Ardenner Art* (MM) Natur Kartoffeln	Tomatencremsuppe Hähnchenroulade (MM) Bratkartoffeln	Plaumen überbacken	☐ K1
Donnerstag 18.09.2025	ee	Erbsen mit Möhren Püree	Eier mit Thunfisch	☐ K3 ☐ K4
tag 2025	Suppe mit Saisongemüse Kabeljaurücken Reis	Suppe mit Saisongemüse Wirsingstampes mit Mettwurst	Eischneekreme	☐ K1
Freitag 19.09.2025	Gedämpfter Lauch	Püree	Berdorfer Käse	☐ K3 ☐ K4
stag 2025	Kürbissuppe Goulasch* Nudeln mit Butter	Kürbissuppe Zwiebelkuchen (MM) Grüner Salat	Eiskaffee*	☐ K1
Samstag 20.09.2025	Rosenkohl	Püree	Apfeltaschen	□ K3 □ K4
Sonntag 21.09.2025	Rinderbrühe mit Nudeln und Eiern Zanderfilet (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Paprikaflan Püree	Rinderbrühe mit Nudeln und Eiern Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	Banane mit Schokolade	□ K1
			Roher und gekochter Schinken	☐ K3
+	Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.	Sou schmaacht Lëtzebuerg VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH		38/2025 0401 +