## Menü vom 22.09.2025 bis 28.09.2025

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 22.09.2025	Cremige Pilzsuppe Erbseneintopf mit Würstchen (MM)	Cremige Pilzsuppe Rindergeschnetzeltes* Sosse mit grünem Pfeffer	Plaumen überbacken	☐ K1
Mc 22.0	Püree	Natur Kartoffeln Gratinierter Selleri	Wurst mit Paprika*	
Dienstag 23.09.2025	Bauernsuppe Kalbsgehacktes im Schweinenetz (MM) Kartoffelpüree	Bauernsuppe Gebratene Hähnchenkeule Rosmarinkartoffeln Ratatouille	Quark mit Birnen*	☐ K1 ☐ K2
	Karotten mit Petersilie		Armer Ritter	☐ K 3
roch 2025	Lauchsuppe Königinpastete Fritten	Lauchsuppe Schweinekarree* Gebratener Chicorree	Trauben	☐ K1
Mittwoch 24.09.2025	Grüner Salat		Nudelsalat	☐ K3
rstag 2025	Comelette mit Pilzen *(MM)  Kartoffeln mit Zwiebeln	Knoblauchsuppe Spaghetti (MM) mit Bolognaisesosse	Schokoladenmousse	☐ K1
Donnerstag 25.09.2025	Kürbispüree  Püree	Püree	Leerdammer	☐ K3
Freitag 26.09.2025	Haferflockensuppe Gebratener Lachs (MM) Bandnudeln	Haferflockensuppe Roher und gekochter Schinken* Fritten	Kuchen mit Spekulatius	☐ K1
Frei 26.09	Brokoli	Rohkost	Rosienenschnecke	☐ K 3
stag 2025	Grüne Gemüsesuppe Mariniertes Putenschnitzel Bratkartoffeln	Grüne Gemüsesuppe Gemüselasagne (MM)	Panna Cotta*	☐ K1
Samstag 27.09.2025	Bratitationem Butterbohnen	Püree	Russische Eier	□ K3 □ K4 
tag 2025	Buchstabensuppe Hammelkeule	Buchstabensuppe Gebratenes Kabeljaufilet (MM)	Vanilleeis mit roter Sosse	□ K1
Sonntag 28.09.2025	Kartoffelgratin Flagolett Bohnen Püree	Pilaw Reis Spinat Püree	Kochkäse*	☐ K 3
+	Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.	Sou schmaacht Lëtzebuerg  WM = FLEISCH PÜRIERT  MM = MENÜ WEICH		39/2025 0401 +