

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 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 Ragoût de porc* Nouilles au beurre sauce moutarde Salsifis persillés ☐ Purée	Flan Vanille* Poche au pommes*	☐ 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 Tarte à l'oignon (MM) Salade verte ☐ Purée	Ananas frais Camembert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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 Croque Monsieur	☐ 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 Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre au bouillon Épinards à la crème ☐ Purée	Café glacé* Mortadella	☐ 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	Tarte Mummen 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.			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 Groen Drot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 16.09.2025	☐ Britt mat Julienne-geméis Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Knuewelek Iwerbaakenen Chouffleur ☐ Puree	☐ Britt mat Julienne-geméis Schwéngsragoût* mat Moschterzooss Nuddelen mat Botter Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Vanillsflan* Äppeltäsch*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 17.09.2025	☐ Brokkolizopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Fritten Tomat am Schäffchen ☐ Puree	☐ Brokkolizopp Zwiwweltaart (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	Frëschen Ananas Camembert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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 Kabeshmat mat Mettwurst ☐ Puree	Schnéicrème Croque Monsieur	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 20.09.2025	☐ Kürbiszopp Goulasch* Nuddelen mat Botter Brockelcher ☐ Puree	☐ Kürbiszopp Panéierten Fëschfilet (MM) Gromperen an der Britt gekacht Spinat mat Rahm ☐ Puree	Café glacé* Mortadella	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 21.09.2025	☐ Rëndsbritt mat Vermischel an Eer Filet vum Zander (MM) Hausmacher Duchessegromperen Flan vun Paprika ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Vermischel an Eer Gereecherten Judd* Speckgromperen Gaardebounen ☐ Puree	Mummентаart Rei an gekachten Ham*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	38 / 2025 0401 +