

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 29.09.2025	☐ Potage aux pois Bouhneschlupp avec crêpes (MM) ☐ Purée	☐ Potage aux pois Leidelenger (MM) Pommes de terre lyonnaises Chou-rave ☐ Purée	Orange marinée Pâté au poivre vert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 30.09.2025	☐ Consommé aux quenelles de semoule Escalope de poulet panée Frites Potiron sauté ☐ Purée	☐ Consommé aux quenelles de semoule Filet de lieu noir (MM) Risotto Fondue de poireaux ☐ Purée	Crème caramel* Viennoiserie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 01.10.2025	☐ Crème d'épinards Boudin noir* (MM) Pommes de terre rôties Chou rouge aux pommes ☐ Purée	☐ Crème d'épinards Pot au feu de bœuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon ☐ Purée	Tarte aux quetsches Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 02.10.2025	☐ Potage aux légumes de saison Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur gratiné ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Chou farci (MM) Pommes de terre rôties ☐ Purée	Forêt Noire Salade de pommes de terre	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 03.10.2025	☐ Potage soissonnais Tagliatelle (MM) au saumon et petits légumes ☐ Purée	☐ Potage soissonnais Krustenbraten* Spätzle Lentilles ☐ Purée	Salade de mangues Côté de porc marinée*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 04.10.2025	☐ Potage aux chicons Ragoût de lapin Polenta crémeuse Haricots verts ☐ Purée	☐ Potage aux chicons Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* ☐ Purée	Pudding à la banane Assortiment de fromages belges	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 05.10.2025	☐ Consommé à l'alphabet Entrée: Salade au chèvre chaud Civet de biche Spätzle Chou rouge aux pommes ☐ Purée	☐ Consommé à l'alphabet Entrée: Salade au chèvre chaud Coquille de poisson à la St Jacques (MM) Pommes de terre mousseline Épinards ☐ Purée	Omelette Norvégienne 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	40 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 29.09.2025	☐ Ierbessenzopp Bouneschlupp mat Paangesch (MM) ☐ Puree	☐ Ierbessenzopp Leidelenger (MM) Gromperen mat Zwiwwelen Kolrawen ☐ Puree	Marinéiert Orange Pâté mat gréngem Pfeffer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 30.09.2025	☐ Britt mat Schnullkniddelen Panéierten Pouletsschnitzel Fritten Gebrodenen Kürbis ☐ Puree	☐ Britt mat Schnullkniddelen Filet vum Pollack (MM) Risotto Gedämpfte Poretten ☐ Puree	Karamelscrème* Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Méttwoch 01.10.2025	☐ Spinatcrème Träipen* (MM) Gebroden Gromperen Rouden Kabes mat Äppel ☐ Puree	☐ Spinatcrème Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongsgeméis ☐ Puree	Quetschentaart Berdorfer Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 02.10.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Hard gekachten Eër* (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Gefüllte Kabes (MM) Gebroden Gromperen ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Gromperenzalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 03.10.2025	☐ Zopp vun wäissen Bounen Tagliatelle (MM) mat Saumon a klengem Geméis ☐ Puree	☐ Zopp vun wäissen Bounen Krustenbraten* Spätzle Lësen ☐ Puree	Zalot mat Mango Marinéiert Schwéngsreppercher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 04.10.2025	☐ Chiconszopp Ragoût vun der Kanéngchen Crémeg Polenta Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Chiconszopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	Bananenpudding Verschidde Belsch Kéisarten	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 05.10.2025	☐ Buschtawenzopp Entrée: Zalot mat warmem Geesekéiss Hirschkouziwwi Spätzle Rouden Kabes mat Äppel ☐ Puree	☐ Buschtawenzopp Entrée: Zalot mat warmem Geesekéiss Muschel mat Fësch an St Jacques (MM) Gromperepurée Spinat ☐ Puree	Omelette Norvégienne 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	40 / 2025 0401 +