

+



SERVIROR
Repas sur roues

Repas sur roues
Nord

Plan de menu semaine 40 / 2025

du 29.09. au 05.10.2025

+

	Menu traditionnel	Menu du marché	Menu sans sel	Menu sans viande	Echange	
Lundi	☐ Potage à la tomate Bouneschlupp avec Mettwurst Mousse au chocolat blanc	☐ Potage à la tomate Leidelenger (MM) Pommes de terre lyonnaises Haricots blancs sauce tomate	☐ Potage à la tomate Bouneschlupp (MM) Mousse au chocolat blanc	☐ Potage à la tomate Bouneschlupp (MM) Mousse au chocolat blanc	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Mardi	☐ Potage Dubarry Escalope de poulet panée Pommes de terre rissolées Potiron sauté Clafoutis	☐ Potage Dubarry Tomate farcie aux légumes Riz Carottes persillées Clafoutis	☐ Potage Dubarry Tomate farcie aux légumes Riz Carottes persillées Clafoutis	☐ Potage Dubarry Tomate farcie aux légumes Riz Carottes persillées Clafoutis	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Mercredi	☐ Potage aux pois Boudin noir* (MM) Pommes de terre rôties Chou rouge aux pommes Fruits au sirop	☐ Potage aux pois Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	☐ Potage aux pois Boeuf braisé* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon Fruit de saison	☐ Potage aux pois Steak de légumes (MM) Pommes de terre rôties Chou rouge aux pommes Fruit de saison	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Jeudi	☐ Crème à l'ail Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur gratiné Flan caramel*	☐ Crème à l'ail Filet de lieu noir (MM) Risotto Fondue de poireaux Flan caramel*	☐ Crème à l'ail Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur gratiné Flan caramel*	☐ Crème à l'ail Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur gratiné Flan caramel*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Vendredi	☐ Potage aux légumes de saison Tagliatelle (MM) au saumon et petits légumes Mousse Grand-Marnier	☐ Potage aux légumes de saison Choucroute garnie Pommes de terre natures Mousse Grand-Marnier	☐ Potage aux légumes de saison Tagliatelle (MM) au saumon et petits légumes Mousse Grand-Marnier	☐ Potage aux légumes de saison Tagliatelle (MM) au saumon et petits légumes Mousse Grand-Marnier	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Samedi	☐ Potage soissonnais Ragoût de lapin Polenta crémeuse Haricots verts Crumble poire/amande	☐ Potage soissonnais Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* Crumble poire/amande	☐ Potage soissonnais Ragoût de lapin Polenta crémeuse Haricots verts Crumble poire/amande	☐ Potage soissonnais Quenelles de farine à la crème* (MM) Compote de pommes* Crumble fraise/rhubarbe	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Dimanche	☐ Crème aux épinards Civet de biche Spätzle Poire aux aïelles Cake*	☐ Crème aux épinards Rôti de veau Prince Orloff Pommes de terre duchesse maison Fagots d'haricots verts au lard	☐ Crème aux épinards Rôti de boeuf* Pommes de terre duchesse maison Fagots d'haricots verts au lard	☐ Crème aux épinards Blanquette de quorn (MM) Spätzle Poire aux aïelles Cake*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti

Français

+

Form 0103

+

+



SERVIOIR
Repas sur roues

lessen op Rieder
Norden

Menu plang fir d'Woch 40 / 2025

vum 29.09. bis 05.10.2025

+

	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Fleesch	Austausch méiglechkeet	
Méindeg	☐ Tomatenzopp Bouneschlupp mat Mettwurst Wäiss Schockelasmousse	☐ Tomatenzopp Leidelenger (MM) Gromperen mat Zwiwwelen Wäiss Bounen mat Tomatenzooss Wäiss Schockelasmousse	☐ Tomatenzopp Bouneschlupp Wäiss Schockelasmousse	☐ Tomatenzopp Bouneschlupp Wäiss Schockelasmousse	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Dänsdeg	☐ Choufleurszopp Panéierten Pouletsschnitzel Gebroden Gromperen Gebrodenen Kürbis Clafoutis	☐ Choufleurszopp Tomat mat Geméis geféllt Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Clafoutis	☐ Choufleurszopp Tomat mat Geméis geféllt Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Clafoutis	☐ Choufleurszopp Tomat mat Geméis geféllt Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Clafoutis	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Méittwoch	☐ Ierbessenzopp Träipen* (MM) Gebroden Gromperen Rouden Kabes mat Äppel Uebst am Sirop	☐ Ierbessenzopp Gekachtend Lëtzebuurger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	☐ Ierbessenzopp Geschmorten Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis Frëscht Uebst	☐ Ierbessenzopp Geméissteak (MM) Gebroden Gromperen Rouden Kabes mat Äppel Frëscht Uebst	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Donneschdeg	☐ Knuewelekszopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Iwerbaakenen Choufleur Karamelflan*	☐ Knuewelekszopp Filet vum Pollack (MM) Risotto Gedempte Poretten Karamelflan*	☐ Knuewelekszopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Iwerbaakenen Choufleur Karamelflan*	☐ Knuewelekszopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Iwerbaakenen Choufleur Karamelflan*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Freideg	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Tagliatelle (MM) mat Saumon a klengem Geméiss Grand-Marnier mousse	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Garnéiert Choucroute Gekachte Gromperen Grand-Marnier mousse	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Tagliatelle (MM) mat Saumon a klengem Geméiss Grand-Marnier mousse	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Tagliatelle (MM) mat Saumon a klengem Geméiss Grand-Marnier mousse	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Samsdeg	☐ Zopp vun wäissen Bounen Ragoût vun der Kanéngchen Crémeg Polenta Gréng Bounen Streisel mat Biren a Mandel	☐ Zopp vun wäissen Bounen Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* Streisel mat Biren a Mandel	☐ Zopp vun wäissen Bounen Ragoût vun der Kanéngchen Crémeg Polenta Gréng Bounen Streisel mat Biren a Mandel	☐ Zopp vun wäissen Bounen Mielkniddelen mat Rahm*(MM) Äppelkompott* Streisel Äerdbier-Rhubarbe	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Sonndeg	☐ Spinatcrèmezopp Hirschkouziwwi Spätzle Bir mat Airellen Cake*	☐ Spinatcrèmezopp Kallefsbrot Orloff Hausmacher Duchessegromperen Bounen am Speckmantel Cake*	☐ Spinatcrèmezopp Rëndsbrot* Hausmacher Duchessegromperen Bounen am Speckmantel Cake*	☐ Spinatcrèmezopp Blanquette mat Quorn (MM) Spätzle Bir mat Airellen Cake*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti

Lëtzebuergesch

+

Form 0103

+

+

+

Menüplan für Woche 40 / 2025

vom 29.09. bis 05.10.2025

	Traditionelles Menü	Menü des Hauses	Menü ohne Salz	Menü ohne Fleisch	Austauschmöglichkeit	
Montag	☐ Tomatensuppe ☐ Bohnensuppe mit Mettwurst Weisse Schokoladenmousse	☐ Tomatensuppe ☐ Leidelenger Geflügelwurst (MM) Bratkartoffeln mit Zwiebeln Weisse Bohnen mit Tomatensosse	☐ Tomatensuppe ☐ Bouneschlupp Weisse Schokoladenmousse	☐ Tomatensuppe ☐ Bouneschlupp Weisse Schokoladenmousse	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Dienstag	☐ Blumenkohlsuppe ☐ Paniertes Hähnchenschnitzel Bratkartoffeln Gebratener Kürbis Süsser Auflauf	☐ Blumenkohlsuppe ☐ Tomate gefüllt mit Gemüse Reis Karotten mit Petersilie Süsser Auflauf	☐ Blumenkohlsuppe ☐ Tomate gefüllt mit Gemüse Reis Karotten mit Petersilie Süsser Auflauf	☐ Blumenkohlsuppe ☐ Tomate gefüllt mit Gemüse Reis Karotten mit Petersilie Süsser Auflauf	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Mittwoch	☐ Erbsensuppe ☐ Blutwurst *(MM) Bratkartoffeln Rotkohl mit Apfel Obst im Saft	☐ Erbsensuppe ☐ Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe	☐ Erbsensuppe ☐ Geschmortes Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht	☐ Erbsensuppe ☐ Gemüsesteak (MM) Bratkartoffeln Rotkohl mit Apfel Obst der Saison	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Donnerstag	☐ Knoblauchsuppe ☐ Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Überbackener Blumenkohl Karamelpudding*	☐ Knoblauchsuppe ☐ Filet vom Pollack (MM) Risotto Gedämpfter Lauch Karamelpudding*	☐ Knoblauchsuppe ☐ Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Überbackener Blumenkohl Karamelpudding*	☐ Knoblauchsuppe ☐ Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Überbackener Blumenkohl Karamelpudding*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Freitag	☐ Suppe mit Saisongemüse ☐ Tagliatelle (MM) mit Lachs und kleinem Gemüse Grand-Marnier-Sahne	☐ Suppe mit Saisongemüse ☐ Sauerkraut garniert Natur Kartoffeln Grand-Marnier-Sahne	☐ Suppe mit Saisongemüse ☐ Tagliatelle (MM) mit Lachs und kleinem Gemüse Grand-Marnier-Sahne	☐ Suppe mit Saisongemüse ☐ Tagliatelle (MM) mit Lachs und kleinem Gemüse Grand-Marnier-Sahne	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Samstag	☐ Weisse Bohnensuppe ☐ Kaninchenragout Cremige Polenta Grüne Bohnen Birnen-Mandel-Streusel	☐ Weisse Bohnensuppe ☐ Mehlnödel mit Speck *(MM) Apfelkompott Birnen-Mandel-Streusel	☐ Weisse Bohnensuppe ☐ Kaninchenragout Cremige Polenta Grüne Bohnen Birnen-Mandel-Streusel	☐ Weisse Bohnensuppe ☐ Mehlnödel mit Rahm* (MM) Apfelkompott Rhabarber-Erdbeer- Streusel	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Sonntag	☐ Spinatcremesuppe ☐ Hirschpfeffer Spätzle Birne mit Preiselbeeren Kuchen	☐ Spinatcremesuppe ☐ Kalbsbraten Orloff Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Bohnen im Speckmantel Kuchen	☐ Spinatcremesuppe ☐ Rinderbraten* Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Bohnen im Speckmantel Kuchen	☐ Spinatcremesuppe ☐ Blanquette mit Quorn (MM) Spätzle Birne mit Preiselbeeren Kuchen	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti

+

+