

+



SERVIROR
Repas sur roues

Plan de menu semaine 41 / 2025

du 06.10. au 12.10.2025

+

	Menu traditionnel	Menu du marché	Menu sans sel	Menu sans viande	Echange	
<i>Lundi</i>	☐ Potage au potiron Quiche Lorraine (MM) Orange marinée	☐ Potage au potiron Escalope de poulet Pommes de terre persillées Tomate au four Orange marinée	☐ Potage au potiron Escalope de poulet Pommes de terre persillées Tomate au four Orange marinée	☐ Potage au potiron Quiche aux légumes (MM) Orange marinée	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
<i>Mardi</i>	☐ Crème de navets Dos de cabillaud (MM) Riz Brocolis Fromage blanc aux fruits*	☐ Crème de navets Potage aux lentilles, Mettwurst et saucisses (MM) Fromage blanc aux fruits*	☐ Crème de navets Dos de cabillaud (MM) Riz Brocolis Fromage blanc aux fruits*	☐ Crème de navets Dos de cabillaud (MM) Riz Brocolis Fromage blanc aux fruits*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
<i>Mercredi</i>	☐ Soupe à l'oignon Boeuf à la mode Pommes de terre au bouillon Chicon braisé Ananas frais	☐ Soupe à l'oignon Omelette aux herbes* (MM) Pâtes Chou-fleur gratiné Ananas frais	☐ Soupe à l'oignon Boeuf à la mode Pommes de terre au bouillon Chicon braisé Ananas frais	☐ Soupe à l'oignon Omelette aux herbes* (MM) Pâtes Chou-fleur gratiné Ananas frais	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
<i>Jeudi</i>	☐ Crème de tomates au basilic Côte de porc* Pommes de terre lyonnaises Champignons	☐ Crème de tomates au basilic Penne (MM) sauce boscaiola Crumble aux quetsches	☐ Crème de tomates au basilic Côte de porc* Pommes de terre lyonnaises Champignons	☐ Crème de tomates au basilic Penne (MM) sauce tomate aux oignons Crumble aux quetsches	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
<i>Vendredi</i>	☐ Bouneschlupp Filet de dorade rôti (MM) Purée de pommes de terre Blettes Chou à la crème	☐ Bouneschlupp Langue de veau Pommes de terre persillées Petits pois Chou à la crème	☐ Bouneschlupp Filet de dorade rôti (MM) Purée de pommes de terre Blettes Chou à la crème	☐ Bouneschlupp Filet de dorade rôti (MM) Purée de pommes de terre Blettes Chou à la crème	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
<i>Samedi</i>	☐ Soupe d'ail à l'espagnole MENU FROID Pâté au Riesling* (MM) Salade de pommes de terre Crudités Flan caramel*	☐ Soupe d'ail à l'espagnole Paëlla (MM) Flan caramel*	☐ Soupe d'ail à l'espagnole Paëlla au poisson (MM) Flan caramel*	☐ Soupe d'ail à l'espagnole Paëlla au poisson (MM) Flan caramel*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
<i>Dimanche</i>	☐ Consommé Bouchée à la reine Croquettes Bouquetière de légumes Strudel aux pommes	☐ Consommé Sauerbraten* Knöpfle Chou rouge Strudel aux pommes	☐ Consommé Bouchée à la reine Pommes de terre ciboulette Bouquetière de légumes Strudel aux pommes	☐ Consommé Bouchée au Quorn (MM) Croquettes Bouquetière de légumes Strudel aux pommes	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti

Français

+

Form 0103

+

+

Menu plang fir d'Woch 41 / 2025

vum 06.10. bis 12.10.2025

+

	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Fleesch	Austausch méiglechkeet	
Méindeg	☐ Kürbiszopp Quiche Lorraine (MM) Marinéiert Orange	☐ Kürbiszopp Pouletschnitzel Péiterséileggromperen Tomat am Schäffchen Marinéiert Orange	☐ Kürbiszopp Pouletschnitzel Péiterséileggromperen Tomat am Schäffchen Marinéiert Orange	☐ Kürbiszopp Geméisquiche (MM) Marinéiert Orange	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Dënsdeg	☐ Sämeg Ribbenzopp Réckefilet vum Cabillaud Räis Brokkoli Stoffi mat Uebst*	☐ Sämeg Ribbenzopp Lënsenzopp mat Mettwurst an Wirschtchen (MM) Stoffi mat Uebst*	☐ Sämeg Ribbenzopp Réckefilet vum Cabillaud Räis Brokkoli Stoffi mat Uebst*	☐ Sämeg Ribbenzopp Réckefilet vum Cabillaud Räis Brokkoli Stoffi mat Uebst*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Mëttwoch	☐ Ënnenzopp Geschmortend Rëndfleesch Gromperen an der Britt gekacht Gebrodene Chicon Frësch Ananas	☐ Ënnenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Nuddelen Iwerbaakenen Choufleur Frësch Ananas	☐ Ënnenzopp Geschmortend Rëndfleesch Gromperen an der Britt gekacht Gebrodene Chicon Frësch Ananas	☐ Ënnenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Nuddelen Iwerbaakenen Choufleur Frësch Ananas	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Donneschdeg	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Schwéngskotlett* Gromperen mat Zwiwwelen Champignoen Streisel mat Quetschen	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Penne (MM) mat Zooss boscaiola Streisel mat Quetschen	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Schwéngskotlett* Gromperen mat Zwiwwelen Champignoen Streisel mat Quetschen	☐ Tomatenzopp mat Basilikum Penne (MM) Tomatenzooss mat Zwiwwelen Streisel mat Quetschen	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Freideg	☐ Bouneschlupp Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Gromperepurée Mangold Chou mat Schlagsahn	☐ Bouneschlupp Kallefszong Péiterséileggromperen Ierbessen Chou mat Schlagsahn	☐ Bouneschlupp Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Gromperepurée Mangold Chou mat Schlagsahn	☐ Bouneschlupp Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Gromperepurée Mangold Chou mat Schlagsahn	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Samsdeg	☐ Spuenesch Knueweleckszopp KALEN MENU Rieslingspaschtéit* (MM) Gromperenzalat Cruditéiten	☐ Spuenesch Knueweleckszopp Paëlla (MM) Karamelflan*	☐ Spuenesch Knueweleckszopp Paëlla mat Ffësch (MM) Karamelflan*	☐ Spuenesch Knueweleckszopp Paëlla mat Ffësch (MM) Karamelflan*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Sonndeg	☐ Britt Paschtéit Kroketten Gemëschte Geméis Äppelstrudel	☐ Britt Sauerbrot* Knöpfle Roude Kabes Äppelstrudel	☐ Britt Paschtéit Grompere mat Bratzelen Gemëschte Geméis Äppelstrudel	☐ Britt Paschtéit mat Quorn (MM) Kroketten Gemëschte Geméis Äppelstrudel	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti

Lëtzebuergesch

+

+

+

+

Menüplan für Woche 41 / 2025

vom 06.10. bis 12.10.2025

	Traditionnelles Menü	Menü des Hauses	Menü ohne Salz	Menü ohne Fleisch	Austauschmöglichkeit	
Montag	☐ Kürbissuppe ☐ Quiche Lorraine (MM) Marinierte Apfelsine	☐ Kürbissuppe ☐ Hähnchenschnitzel Kartoffeln mit Petersilie Ofentomate Marinierte Apfelsine	☐ Kürbissuppe ☐ Hähnchenschnitzel Kartoffeln mit Petersilie Ofentomate Marinierte Apfelsine	☐ Kürbissuppe ☐ Gemüsequiche (MM) Marinierte Apfelsine	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Dienstag	☐ Cremige Rübensuppe ☐ Kabeljaurücken Reis Brokoli Obstquark*	☐ Cremige Rübensuppe ☐ Linsensuppe mit Mettwurst und Würstchen (MM) Obstquark*	☐ Cremige Rübensuppe ☐ Kabeljaurücken Reis Brokoli Obstquark*	☐ Cremige Rübensuppe ☐ Kabeljaurücken Reis Brokoli Obstquark*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Mittwoch	☐ Zwiebelsuppe ☐ Geschmortes Rindfleisch Kartoffeln gekocht in der Brühe Gebratener Chicorree Frische Ananas	☐ Zwiebelsuppe ☐ Kräuteromelette *(MM) Nudeln Überbackener Blumenkohl Frische Ananas	☐ Zwiebelsuppe ☐ Geschmortes Rindfleisch Kartoffeln gekocht in der Brühe Gebratener Chicorree Frische Ananas	☐ Zwiebelsuppe ☐ Kräuteromelette *(MM) Nudeln Überbackener Blumenkohl Frische Ananas	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Donnerstag	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Schweinekotelett Bratkartoffeln mit Zwiebeln Champignons Streusel mit Zwetschgen	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Penne (MM) mit Boscaiola Sosse Streusel mit Zwetschgen	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Schweinekotelett Bratkartoffeln mit Zwiebeln Champignons Streusel mit Zwetschgen	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Penne (MM) Tomatensosse mit Zwiebeln Streusel mit Zwetschgen	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Freitag	☐ Bouneschlupp ☐ Gebratenes Filet von der Goldbrasse (MM) Kartoffelpüree Mangold Windbeutel	☐ Bouneschlupp ☐ Kalbszunge* Kartoffeln mit Petersilie Erbsen Windbeutel	☐ Bouneschlupp ☐ Gebratenes Filet von der Goldbrasse (MM) Kartoffelpüree Mangold Windbeutel	☐ Bouneschlupp ☐ Gebratenes Filet von der Goldbrasse (MM) Kartoffelpüree Mangold Windbeutel	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Samstag	☐ Spanische Knoblauchsuppe KALTMENU Rieslingspastete* (MM) Kartoffelsalat Rohkost Karamelpudding*	☐ Spanische Knoblauchsuppe Paëlla (MM) Karamelpudding*	☐ Spanische Knoblauchsuppe Paëlla mit Fisch (MM) Karamelpudding*	☐ Spanische Knoblauchsuppe Paëlla mit Fisch (MM) Karamelpudding*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Sonntag	☐ Consommé ☐ Königinpastete Kroketten Gemischtes Gemüse Apfelstrudel	☐ Consommé ☐ Sauerbraten * Knöpfe Rotkohl Apfelstrudel	☐ Consommé ☐ Königinpastete Kartoffeln mit Schnittlauch Gemischtes Gemüse Apfelstrudel	☐ Consommé ☐ Pastete mit Quorn (MM) Kroketten Gemischtes Gemüse Apfelstrudel	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti

+

+