

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 03.11.2025	☐ Muertenzopp Ragoût vun der Kanéngchen Fusilli Gebrodenen Kürbis ☐ Puree	☐ Muertenzopp Bouneschlupp mat Mettwurst ☐ Puree	Frësch Uebstzalot Lyoner	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dënsdeg 04.11.2025	☐ Ënnenzopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Wäisst vum Poulet mat Räis Muerten mat Thymian ☐ Puree	Espressocreame* Camembert	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mëttwoch 05.11.2025	☐ Brokkolizopp Champignons am Bliederdeeg (MM) Péiterséileggromperen ☐ Puree	☐ Brokkolizopp Panéierten Dindeschnitzel Fritten Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Quetschentaart Eerzalot*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Donneschdeg 06.11.2025	☐ Geméisbouillon mat Buchstawen Wäinzoossiss (MM) mat Moschterzooss Gebroden Gromperen Brockelcher ☐ Puree	☐ Geméisbouillon mat Buchstawen Kuddelfleck * Gekachte Gromperen ☐ Puree	Joghurt mat Mango* Feuilleté mat Kéis	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Freideg 07.11.2025	☐ Zellericrèmezopp Filet vum Pollack (MM) Grompere mat Bratzelen Spinat ☐ Puree	☐ Zellericrèmezopp Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen mat Botter Ierbessen mat Speck ☐ Puree	Café glacé* Groen Drot	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samsdeg 08.11.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Chicon mat Ham* (MM) Gromperepurée ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Chili Con Carne (MM) Räis ☐ Puree	Bir am roudem Wäin Äppeltäsch*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Sonndeg 09.11.2025	☐ Britt mat getripsten Eer Hämmelsgigot Gromperegratin Flageoleten ☐ Puree	☐ Britt mat getripsten Eer Gebrodene Saumon (MM) Gromperen mat Poretten Brokkoli ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Krevettencocktail	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	45 / 2025 0401 +