

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 17.11.2025	Spinatcremesuppe Quiche mit Käse (MM) Rohkost	Spinatcremesuppe Osso Bucco Polenta	Frische Ananas	☐ K1
Moi 17.11.	Püree	Fenchel Püree	Berdorfer Käse	
Dienstag 18.11.2025	Linsensuppe Gebratenes Seehechtfilet (MM) Pilaw Reis	Linsensuppe Königinpastete Fritten	Quark mit Apfel und Speckulatius	
Dien 18.11.3	Gedämpfter Lauch	Grüner Salat	Schokoladenrolle	☐ K3
/och 2025	Fenchelsuppe Geräucherte Rinderzunge* Kartoffelpüree	Fenchelsuppe Gemüsesuppe mit Pfannkuchen (MM)	Eis*	□ K1 □ K2
Mittwoch 19.11.2025	Rotkohl mit Äpfel	Püree	Pfirsisch mit Thunfisch (MM)	□ K3 □ K4
rstag 2025	Hafersuppe Spaghetti (MM) mit Bolognaisesosse	Hafersuppe Eingelegte Heringe (MM) Pellkartoffeln	Crème brûlée	☐ K1
Donnerstag 20.11.2025	Püree	Grüner Bohnensalat	Beaujolaisabend	КЗ К4
tag 2025	Erbsensuppe Paniertes Fischfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie	Erbsensuppe Luxembuerger Grillwurscht* (MM) Senfsosse	Mango mit Rhum	□ K1 □ K2
Freitag 21.11.2025	Spinat	Kartoffelpüree Grünkohl mit Speck	Rohkost	☐ K3 ☐ K4
stag 2025	Cremige Kürbissuppe Kalbsragout Bandnudeln	Cremige Kürbissuppe Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse	Marronenmousse*	☐ K1
Samstag 22.11.2025	Karotten mit Thymian	Natur Kartoffeln Püree Natur Kartoffeln	Aufschnittvariation	□ K3 □ K4
ıtag 2025	Rinderbrühe mit Nudeln Perlhuhnkeule Rösti	Rinderbrühe mit Nudeln Rinderbraten* Hausmacher Herzoginnenkartoffeln	Apfelstrudel	□ K1 □ K2
Sonntag 23.11.2025	Grühne Bohnen mit Speck	Gratinierte Rüben	Roher und gekochter Schinken	☐ K3
+	Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.	Sou schmaacht Lëtzebuerg WM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH		47/2025 0401 +