

Menu vun der Woch vum 20/10/2025

bis den

26/10/2025

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 20 Oktober 2025	Choufleurszopp	Parmentier à l'effiloché de canard Lentilles Vertes du Puy à l'ancienne	Gnocchien (MM) à la sorentina Zalot vum Buffet	Savarin	Verschidden Charcuterie*
Dënsdeg 21. Oktober 2025	Soupe au caillou façon conte gourmand	Wirschtecher (MM) Gromperepurée Sauerkraut	Pochéierten Filet vum Kabeljau (MM) Räis mat klengem Geméis Brokkoli	Streisel mat Quetschen	Verschiede Franséisch Kéisorten
Mëttwoch 22 Oktober 2025	Graupenzopp	Quenelle de veau à la lyonnaise Crique dorée au comté Ierbessen mat Zalot	Quiche mat Poretten	Schnéicrème	Rillettes
Donneschdeg 23 Oktober 2025	Ënnenzopp	Champignon Portobello farci au fromage de chèvre et noix Crozets de Savoie	Falschen Hues* (MM) Gebrode Gromperen Choufleur	Stoffi mat Biren	Agemaachten Hierkefilet
Freideg 24 Oktober 2025	Lënsenzopp	Gebrodene Filet vum Bar (MM) Räis mat Ënnen Spinat mat Rahm	Rëndsgeschnetzelt* Gromperepurée Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg	Tarte Bourdaloue	Eeër am Gelli
Samsdeg 25 Oktober 2025	Geméiscremezopp	Gebroden Pouletshämmchen Amerikanesch Gromperen Ratatouille	Ficelle picarde Gréng Zalot	Flan mat Mirabellen	Cottage Cheese*
Sonndeg 26 Oktober 2025	Consommé Colbert <u>Als Entrée</u> Mousse de canard et confit d'oignons	Bouillabaisse traditionnelle de la Méditerranée	Gereechert Fierkelshämmchen Speckgromperen Gaardebounen	Paris-Brest	Tourte Lorraine

D'Lëscht vun den Allergenen könnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfröen.

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"