

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 27.10.2025	☐ Potage aux chicons Macaroni au gratin* (MM)	☐ Potage aux chicons Ragoût de dinde Riz Champignons	Poire au miel	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Pâté au poivre vert	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 28.10.2025	☐ Crème aux épinards Boulette maison* (MM) sauce tomate Pommes de terre nature Courgettes	☐ Crème aux épinards Quiche au saumon (MM) Salade verte	Fromage blanc aux fruits*	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Pain au raisin*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 29.10.2025	☐ Minestrone Boeuf braisé* sauce à la bière brune Farfalle Carottes persillées	☐ Minestrone Croquette au fromage (MM) Pommes de terre persillées Crudités	Tarte aux quetsches	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Brie	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 30.10.2025	☐ Potage de fèves à la sarriette Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre américaines Haricots verts	☐ Potage de fèves à la sarriette Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Moutarde Pommes de terre nature Chou frisé braisé	Clafoutis aux cerises	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Cocktail crevettes	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 31.10.2025	☐ Potage au potiron Gratin de poisson (MM) Pommes de terre mousseline Julienne de légumes	☐ Potage au potiron Joue de bœuf braisée Pommes de terre écrasées au beurre Chou rouge	Gâteau de fête*	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Croque Monsieur	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 01.11.2025	☐ Oxtail Entrée: Pâté riesling Suprême de pintade farcie Gratin dauphinois Petits pois et carottes	☐ Oxtail Entrée: Pâté riesling Civet de chevreuil Spätzle Pomme aux aïrelles	Omelette Norvégienne	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Jambon cru et cuit *	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 02.11.2025	☐ Consommé vermicelles Choucroute garnie Pommes de terre au lard	☐ Consommé vermicelles Risotto (MM) Champignons des bois	Nid d'abeille	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Oeuf au thon	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	44 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 27.10.2025	☐ Chiconszopp Macaronigratin* (MM) ☐ Puree	☐ Chiconszopp Ragoût vum Schnuddelhong Räis Champignoen ☐ Puree	Bir mat Hunneg Pâté mat gréngem Pfeffer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 28.10.2025	☐ Spinatcrèmezopp Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss Gekachte Gromperen Courgetten ☐ Puree	☐ Spinatcrèmezopp Quiche mat Saumon (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	Stoffi mat Uebst* Schneck*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 29.10.2025	☐ Minestrone Geschmorten Rëndfleisch* mat brong Béier Zooss Farffale Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	☐ Minestrone Kéiskrokett (MM) Péiterséileggromperen Cruditéiten ☐ Puree	Quetschentaart Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 30.10.2025	☐ Dullessenzopp mat Bounekräidchen Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Dullessenzopp mat Bounekräidchen Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Moschtert Gekachte Gromperen Gekrauselten Kabes ☐ Puree	Clafoutis mat Kiischten Krevette Cocktail	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 31.10.2025	☐ Kürbiszopp Fëschgratin (MM) Gromperepurée Rengt Geméis ☐ Puree	☐ Kürbiszopp Rëndsbaken Getripsten Gromperen mat Botter Roude Kabes ☐ Puree	Feierdaagskuch* Croque Monsieur	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 01.11.2025	☐ Ochsenschwanzzopp Entrée: Rieslingspaschtéitchen Gefüllten Suprême vum Paerelung Gromperegratin Ierbesse mat Muerte ☐ Puree	☐ Ochsenschwanzzopp Entrée: Rieslingspaschtéitchen Réiziwwi Spätzle Apel mat Preisselbeeren ☐ Puree	Omelette Norvégienne Rei an gekachten Ham*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 02.11.2025	☐ Vermichelszopp Garnéiert Choucroute Speckgromperen ☐ Puree	☐ Vermichelszopp Risotto (MM) Bëschchampignonen ☐ Puree	Bienenstich Eër mat Thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	44 / 2025 0401 +