

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 03.11.2025	☐ Potage Crécy Ragoût de lapin Fusilli Potiron sauté ☐ Purée	☐ Potage Crécy Bouneschlupp avec Mettwurst ☐ Purée	Salade de fruits frais Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 04.11.2025	☐ Soupe à l'oignon Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* ☐ Purée	☐ Soupe à l'oignon Blanc de poulet au riz Carottes au thym ☐ Purée	Crème espresso * Huit*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 05.11.2025	☐ Potage au brocoli Feuilleté aux champignons (MM) Pommes de terre persillées ☐ Purée	☐ Potage au brocoli Escalope de dinde panée Frites Salsifis persillés ☐ Purée	compote de pommes maison à la cannelle Salade aux œufs*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 06.11.2025	☐ Bouillon de légumes à l'alphabet Saucisse au vin (MM) sauce moutarde Pommes de terre rôties Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Bouillon de légumes à l'alphabet Gras double* Pommes de terre nature ☐ Purée	Cake aux noix* Dinde fumée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 07.11.2025	☐ Crème de céleri Filet de lieu noir (MM) Pommes de terre ciboulette Épinards ☐ Purée	☐ Crème de céleri Carbonnade flamande* Nouilles au beurre Petits pois au lard ☐ Purée	Café glacé* Saucisse viennoise chaude	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 08.11.2025	☐ Potage aux légumes de saison Chicons au jambon * (MM) Purée de pommes de terre ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Chili Con Carne (MM) Riz ☐ Purée	Yaourt à la mangue * Pâté de Gibier	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 09.11.2025	☐ Consommé mimosa Gigot d'agneau Gratin dauphinois Flageolets ☐ Purée	☐ Consommé mimosa Filet de saumon rôti (MM) Pommes de terre aux poireaux Brocolis ☐ Purée	Forêt Noire Cocktail crevettes	☐ K 1 ☐ 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	45 / 2025 0401 +

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	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 04.11.2025	☐ Ënnenzopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Wäisst vum Poulet mat Räis Muerten mat Thymian ☐ Puree	Espressocrema* Aachtchen*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 05.11.2025	☐ Brokkolizopp Champignons am Bliederdeeg (MM) Péiterséileggromperen ☐ Puree	☐ Brokkolizopp Panéierten Dindeschnitzel Fritten Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Hausgemaachten Äppelkompott mat Kanéil Eerzalot*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 06.11.2025	☐ Geméisbouillon mat Buchstaven Wäinzooss (MM) mat Moschterzooss Gebroden Gromperen Brockelcher ☐ Puree	☐ Geméisbouillon mat Buchstaven Kuddelfleck * Gekachte Gromperen ☐ Puree	Nosskuch* Gereechert Dinde	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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* Warm Wirschtchen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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	Joghurt mat Mango* Wäldpâté	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 09.11.2025	☐ Britt mat getripsten Eer Hämmelsigot Gromperegratin Flageoleten ☐ Puree	☐ Britt mat getripsten Eer Gebrodene Saumon (MM) Gromperen mat Poretten Brokkoli ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Krevettencocktail	☐ 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	45 / 2025 0401 +