SERVIOR Woiwer

Menu du 17.11.2025 au 23.11.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 17.11.2025	☐ Crème aux épinards Quiche fromage (MM) Pommes de terre persillées Crudités ☐ Purée	☐ Crème aux épinards Osso Bucco Polenta Fenouil ☐ Purée	Ananas frais Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 18.11.2025	☐ Soupe de lentilles Filet de merlu rôti (MM) Riz pilaff Fondue de poireaux ☐ Purée	☐ Soupe de lentilles Bouchée à la reine Frites Salade verte ☐ Purée	Fromage blanc aux pommes et Speculoos Pain au chocolat*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 19.11.2025	☐ Potage au fenouil Langue de boeuf fumée* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes ☐ Purée	☐ Potage au fenouil Soupe de légumes et crêpes (MM) ☐ Purée	Glace* Oeuf en gelée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 20.11.2025	☐ Crème d'avoine Spaghetti (MM) sauce bolognaise ☐ Purée	☐ Crème d'avoine Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Salade d'haricots verts ☐ Purée	Panna cotta aux fruits rouges Soirée Beaujolais	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 21.11.2025	☐ Potage aux pois Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre persillées Épinards ☐ Purée	☐ Potage aux pois Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) sauce moutarde Purée de pommes de terre Chou vert aux lardons ☐ Purée	Mangue au rhum Pizza	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 22.11.2025	☐ Crème de potiron Ragoût de veau Tagliatelles Carottes au thym ☐ Purée	☐ Crème de potiron Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur ☐ Purée	Mousse aux marrons* Terrine de Poisson	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 23.11.2025	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Cuisse de pintade Röstis Haricots verts au lard ☐ Purée	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Rôti de boeuf* Pommes de terre duchesse maison Gratin de navets ☐ Purée	Strudel aux pommes Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.

LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg

VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

47 / 2025
0401

SERVIOR Woiwer

Menu vum 17.11.2025 bis 23.11.2025

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 17.11.2025	☐ Spinatcrèmezopp Kéisquiche (MM) Péiterséileggromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Spinatcrèmezopp Osso Bucco Polenta Fenchel ☐ Puree	Frëschen Ananas Berdorfer Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 18.11.2025	☐ Lënsenzopp Gebrodene Filet vum Merlu (MM) Räis mat Ënnen Gedëmpte Poretten ☐ Puree	☐ Lënsenzopp Paschtéit Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	Stoffi mat Äppel an Speculoos Schokolasrull*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 19.11.2025	☐ Fenchelszopp Gereechert Rëndszong* Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel ☐ Puree	☐ Fenchelszopp Geméiszopp mat Paangescher (MM) ☐ Puree	Glace* Eer am Gelli	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 20.11.2025	☐ Huewercrèmezopp Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss ☐ Puree	☐ Huewercrèmezopp Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Gréng Bounenzalot ☐ Puree	Panna cotta mat rouden Friichten Beaujolais Owend	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 21.11.2025	☐ Ierbessenzopp Panéierten Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Spinat ☐ Puree	☐ Ierbessenzopp Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) mat Moschterzooss Gromperepurée Grénge Kabes mat Speck ☐ Puree	Mango mat Rhum Pizza	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 22.11.2025	☐ Kürbiszopp Kallefsragoût Tagliatelles Muerten mat Thymian ☐ Puree	☐ Kürbiszopp Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Choufleur ☐ Puree	Käschtenmousse* Fëschterrine	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 23.11.2025	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Hämmchen vum Päerelhung Röstien Speckbounen ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Rëndsbrot* Hausmacher Duchessegromperen Ribbengratin ☐ Puree	Äppelstrudel Rei an gekachten Ham*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.

LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg

VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

47 / 2025
0401