

+



SERVIROR
Repas sur roues

Plan de menu semaine 46 / 2025

du 10.11. au 16.11.2025

+

	Menu traditionnel	Menu du marché	Menu sans sel	Menu sans viande	Echange	
Lundi	☐ Potage aux poireaux Omelette aux herbes Pommes de terre à la crème Céleri au gratin Ile flottante	☐ Potage aux poireaux Boudin noir Purée de pommes de terre Chou rouge Ile flottante	☐ Potage aux poireaux Omelette aux herbes Pommes de terre à la crème Céleri au gratin Ile flottante	☐ Potage aux poireaux Omelette aux herbes Pommes de terre à la crème Céleri au gratin Ile flottante	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Mardi	☐ Potage à la tomate Pilon de poulet mariné Pommes de terre au romarin Haricots verts Orange marinée	☐ Potage à la tomate Filet de poisson frit Pommes de terre nature Purée de petits pois Orange marinée	☐ Potage à la tomate Filet de poisson frit Pommes de terre nature Purée de petits pois Orange marinée	☐ Potage à la tomate Filet de poisson frit Pommes de terre nature Purée de petits pois Orange marinée	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Mercredi	☐ Potage soissonnais Galette de pommes de terre Compote de pommes Tartelette aux pommes	☐ Potage soissonnais Emincé de poulet Pommes de terre ciboulette Chou frisé braisé Tartelette aux pommes	☐ Potage soissonnais Galette de pommes de terre Compote de pommes Tartelette aux pommes	☐ Potage soissonnais Galette de pommes de terre Compote de pommes Tartelette aux pommes	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Jeudi	☐ Crème de champignons Pot au feu de boeuf luxembourgeois Pdt au bouillon Légumes du bouillon Pudding au chocolat	☐ Crème de champignons Penne sauce boscaiola Pudding au chocolat	☐ Crème de champignons Pot au feu de boeuf luxembourgeois Pdt au bouillon Légumes du bouillon Pudding au chocolat	☐ Crème de champignons Penne (MM) sauce tomate aux oignons Pudding au chocolat*	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Carottes ☐ Tutti-frutti
Vendredi	☐ Consommé à l'andalouse Filet d'aiglefin Pommes de terre persillées Flan de potiron Salade de fruits frais	☐ Consommé à l'andalouse Judd fumé Pommes de terre au lard Fèves des marais Salade de fruits frais	☐ Consommé à l'andalouse Filet d'aiglefin Pommes de terre persillées Flan de potiron Salade de fruits frais	☐ Consommé à l'andalouse Filet d'aiglefin Pommes de terre persillées Flan de potiron Salade de fruits frais	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Samedi	☐ Potage aux légumes verts Blanquette de veau Riz Carottes persillées Yaourt aux fruits	☐ Potage aux légumes verts Tartiflette Yaourt aux fruits	☐ Potage aux légumes verts Blanquette de veau Riz Carottes persillées Yaourt aux fruits	☐ Potage aux légumes verts Tartiflette végétarienne Yaourt aux fruits	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti
Dimanche	☐ Bouillon de poule aux oeufs Poitrine de veau farcie Pommes de terre duchesse maison Chicon caramélisé Sachertorte	☐ Bouillon de poule aux oeufs Civet de biche Spätzle Poire aux airelles Sachertorte	☐ Bouillon de poule aux oeufs Civet de biche Spätzle Poire aux airelles Sachertorte	☐ Bouillon de légumes aux oeufs Filet de poisson Pommes de terre duchesse maison Chicon caramélisé	☐ Bouill. légumes ☐ Esc. Poulet ☐ Purée	☐ Pâtes ☐ Haricots verts ☐ Tutti-frutti

Français

+

Form 0103

+

+

Menu plang fir d'Woch 46 / 2025

vum 10.11. bis 16.11.2025

+

	Traditionnelle Menu	Menu vum Haus	Menu ouni Salz	Menu ouni Flesch	Austausch méiglechkeet	
Méindeg	☐ Porettenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen mat Rahm Zellerisgratin Schnéicrème	☐ Porettenzopp Träipen* (MM) Gromperepurée Roude Kabes Schnéicrème	☐ Porettenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen mat Rahm Zellerisgratin Schnéicrème	☐ Porettenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen mat Rahm Zellerisgratin Schnéicrème	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Dënsdeg	☐ Tomatenzopp Marinéierten Pouletspilon Grompere mat Rosmarin Gréng Bounen Marinéiert Orange	☐ Tomatenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Gekachte Gromperen Ierbessenpurée Marinéiert Orange	☐ Tomatenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Gekachte Gromperen Ierbessenpurée Marinéiert Orange	☐ Tomatenzopp Gebakene Fëschfilet (MM) Gekachte Gromperen Ierbessenpurée Marinéiert Orange	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Méittwoch	☐ Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* Äppeltäertchen	☐ Zopp vun wäissen Bounen Pouletsgeschnetzelt Grompere mat Bratzelen Gekrauselten Kabes Äppeltäertchen	☐ Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* Äppeltäertchen	☐ Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* Äppeltäertchen	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Donneschdeg	☐ Champignonscrèmezopp Gekachtend Lëtzebuerger Rëndflesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	☐ Champignonscrèmezopp Penne (MM) mat Zooss boscaiola Schokelaspudding*	☐ Champignonscrèmezopp Gekachtend Lëtzebuerger Rëndflesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	☐ Champignonscrèmezopp Penne (MM) Tomatenzooss mat Zwiwelen Schokelaspudding*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Muerten ☐ Tutti-frutti
Freideg	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Filet vum Aiglefin (MM) Péiterséileggromperen Kürbisflan Frësch Uebstzalot	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Gereecherten Judd* Speckgromperen Gaardebounen Frësch Uebstzalot	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Filet vum Aiglefin (MM) Péiterséileggromperen Kürbisflan Frësch Uebstzalot	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Filet vum Aiglefin (MM) Péiterséileggromperen Kürbisflan Frësch Uebstzalot	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Samsdeg	☐ Gréng Geméis-zopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Yoghurt mat Friichten*	☐ Gréng Geméis-zopp Tartiflette (MM) Yoghurt mat Friichten*	☐ Gréng Geméis-zopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg Yoghurt mat Friichten*	☐ Gréng Geméis-zopp Vegetaresch Tartiflette (MM) Yoghurt mat Friichten*	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti
Sonndeg	☐ Héngerbritt mat Eer Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon	☐ Héngerbritt mat Eer Hirschkouziwwi Spätzle Bir mat Airellen Sachertorte	☐ Héngerbritt mat Eer Hirschkouziwwi Spätzle Bir mat Airellen Sachertorte	☐ Geméisbouillon mat Eer Fëschfilet (MM) Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon Sachertorte	☐ Geméisbouillon ☐ Pouletsschnitzel ☐ Purée	☐ Nuddelen ☐ Gréng Bounen ☐ Tutti-frutti

Lëtzebuergesch

+

+

+

+

Menüplan für Woche 46 / 2025

vom 10.11. bis 16.11.2025

	Traditionelles Menü	Menü des Hauses	Menü ohne Salz	Menü ohne Fleisch	Austauschmöglichkeit	
Montag	☐ Lauchsuppe ☐ Kräuteromelette *(MM) Kartoffeln mit Sahne Gratinierter Selleri Eischneekreme	☐ Lauchsuppe ☐ Blutwurst *(MM) Kartoffelpüree Rotkohl Eischneekreme	☐ Lauchsuppe ☐ Kräuteromelette *(MM) Kartoffeln mit Sahne Gratinierter Selleri Eischneekreme	☐ Lauchsuppe ☐ Kräuteromelette *(MM) Kartoffeln mit Sahne Gratinierter Selleri Eischneekreme	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Dienstag	☐ Tomatensuppe ☐ Marinierte Hähnchenunterschenkel Rosmarinkartoffeln Grüne Bohnen Marinierte Apfelsine	☐ Tomatensuppe ☐ Fritiertes Fischfilet (MM) Natur Kartoffeln Erbsenpüree Marinierte Apfelsine	☐ Tomatensuppe ☐ Fritiertes Fischfilet (MM) Natur Kartoffeln Erbsenpüree Marinierte Apfelsine	☐ Tomatensuppe ☐ Fritiertes Fischfilet (MM) Natur Kartoffeln Erbsenpüree Marinierte Apfelsine	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Mittwoch	☐ Weiße Bohnensuppe ☐ Kartoffelpuffer (MM) Apfelmus* Apfeltörtchen	☐ Weiße Bohnensuppe ☐ Hähnchengeschnetzeltes Kartoffeln mit Schnittlauch Wirsingkohl Apfeltörtchen	☐ Weiße Bohnensuppe ☐ Kartoffelpuffer (MM) Apfelmus* Apfeltörtchen	☐ Weiße Bohnensuppe ☐ Kartoffelpuffer (MM) Apfelmus* Apfeltörtchen	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Donnerstag	☐ Cremige Pilzsuppe ☐ Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe	☐ Cremige Pilzsuppe ☐ Penne (MM) mit Boscaiola Sosse Schokoladenpudding*	☐ Cremige Pilzsuppe ☐ Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe	☐ Cremige Pilzsuppe ☐ Penne (MM) Tomatensosse mit Zwiebeln Schokoladenpudding*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Karotten ☐ Tutti-frutti
Freitag	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Schellfisch (MM) Kartoffeln mit Petersilie Kürbisflan Frischer Obstsalat	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Schellfisch (MM) Kartoffeln mit Petersilie Kürbisflan Frischer Obstsalat	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Schellfisch (MM) Kartoffeln mit Petersilie Kürbisflan Frischer Obstsalat	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Samstag	☐ Grüne Gemüsesuppe ☐ Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie Obstjoghurt*	☐ Grüne Gemüsesuppe ☐ Kartoffelaufguss mit Rebhohn-Käse Obstjoghurt*	☐ Grüne Gemüsesuppe ☐ Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie Obstjoghurt*	☐ Grüne Gemüsesuppe ☐ Vegetarische Tartiflette (MM) Obstjoghurt*	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti
Sonntag	☐ Hühnerbrühe mit Eiern ☐ Gefüllte Kalbsbrust (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Caramelisierter Chicorree Sachertorte	☐ Hühnerbrühe mit Eiern ☐ Hirschkäse Spätzle Birne mit Preiselbeeren Sachertorte	☐ Hühnerbrühe mit Eiern ☐ Hirschkäse Spätzle Birne mit Preiselbeeren Sachertorte	☐ Gemüsebrühe mit Eiern ☐ Fischfilet (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Caramelisierter Chicorree Sachertorte	☐ Gemüsebrühe ☐ Hähnchenschnitz ☐ Püree	☐ Nudeln ☐ Grüne Bohnen ☐ Tutti-frutti

+

+