

Menu vom 5. bis 9. November 2018

| | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------------|--------------|---|--|--|---|---|
| Morgens | | Brioche (1a,7) fromage | Cornflakes (1a) Lait (7) Fruit | Petit pain complet (1a) confiture | Muesli (1a) a composer Yaourt | Cracottes(1a) Fromages(7) Fruits |
| Mittags | Vorspeise | Soupe de maïs | Boullion ABC | Soupe de Butternut | Soupe aux Céléri(7) | Tomates/Mozzarella(7) |
| | Hauptgericht | Ragout de Boeuf Poivrons rouge, Pâtes(1e) Salade Verte (10) | Omelette(3,7) aux fromages(7) courges et Ebly (1a) | Gratin Macaroni(1,3,7) Jambon Petit Pois Salade verte (10) | Emince de Veau , carottes sautées Pommes de terres nature | Pave de Saumon(4) Fondue de Poireaux, Riz complet |
| | Nachspeise | Fromage Blanc (7) Fruits Frais | Fruits Frais | Carrot Cake (1,3,7) | Salade de Fruit | Yaourt(7) et fruits rouge |
| Zwischenmahlzeit | | petits pains (1a) complet et confiture | Cramique (1a,3,7) et marmelade | Yaourt (7) et fruits | Dips de légumes et fromage (7) aux herbes | Cornflakes (1a) lait (7) et fruits |

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

1a. Blé/Weizen

1b. Seigle/Roggen

1c. Orge/Gerste

1d. Avoine/Hafer

1e. Épautre/Dinkel

1f. Kamut/Kamut

2. Crustacés/Krebstiere

3. Oeufs/Eier

4. Poisson/Fisch

5. Arachides/Erdnüsse

6. Soja/Soja

7. Lait/Milch

8. Fruits à coques/Schalenfrüchte

8a. Amandes/Mandel

8b. Noisettes/Haselnuss

8c. Noix/Walnuss

8d. Noix de cajou/Cashewnuss

8e. Noix de pécan/Pekannüsse

8f. Noix du Brésil/Paranüsse

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadianuss

8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss

9. Céleri/Sellerie

10. Moutarde/Senf

11. Grains de sésame/Sesamsamen

12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite

13. Lupins/Lupine

14. Mollusques/Weichtiere

Wir legen viel Wert auf eine regionale, saisonale und nachhaltige Küche und verarbeiten frische Produkte in unseren Zubereitungen.
Wir erfüllen damit in all unseren Häusern sowohl die Kriterien der Konventionen "Sou schmaacht Lëtzebuerg" als auch der "Fairtrade zone".
Wir verarbeiten sowohl BIO Produkte aus Luxemburg als auch aus der Grossregion.



Rindfleisch, Kartoffeln, Eier und Milchprodukte kommen immer aus Luxemburg. Weitere Produkte je nach Menü und Angebot.



Ananas, Bananen und Reiswaffeln kommen immer aus dem Fairen Handel. Weitere Produkte je nach Menü und Angebot.



BIO Produkte von lokalen Produzenten oder aus der Grossregion (z.b. Obst, Gemüse, Nudeln...). Weitere Produkte je nach Menü und Angebot.