

## Menü vun der Woch 18

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 29.04.2024	Dënschdeg, 30.04.2024	Mëttwoch 01.05.2024	Donnëschdeg, 02.05.2024	Freideg, 03.05.2024
Zalotebar ~~~~ Kanéngchen mat Hunnëg an Tomatenzooss Gromperepüree 7 Courgetten ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Fëschfilet 4 Kraiderzooss Räis Geméis vum Moment ~~~~ Frëscht Uebst	F E I E R D A G	Zalotebar ~~~~ Omelette 3 Asia Nuddelen 1,3 Soja mat Sésame Zooss 6,11 ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Pulled Pork Pita Brout 1 Tzatziki Zooss 7 Wäisse Kabes ~~~~ Frëscht Uebst

### Allergènes

- |  |  |   |  |                                    |
|--|--|---|--|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorosan) | 2. Crustacés (crabes, écrevisses, crevettes, homard, scampis)    | 3. Oeufs  | 4. Poissons  | 5. Arachides                       |
| 6. Soja  | 7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis) | 8. Fruits à Coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) | 9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)               | 10. Moutarde (graines de moutarde) |
| 11. Sésam (graines de sésame)  | 12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)                            | 13. Lupin   | 14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres) |                                    |



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

## Menu de la semaine 18

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 29.04.2024	Mardi, 30.04.2024	Mercredi, 01.05.2024	Jeudi, 02.05.2024	Vendredi, 03.05.2024
<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Lapin au miel et sauce tomates Purée de pommes de terre <b>7</b> Courgettes ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Filet de poisson <b>4</b> Sauce aux herbes Riz Légumes du moment ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p><b>F</b></p> <p><b>É</b></p> <p><b>R</b></p> <p><b>I</b></p> <p><b>É</b></p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Omelette <b>3</b> Nouilles asiatiques <b>1,3</b> Sauce soja et sésame <b>6,11</b> ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Pulled Porc Pain Pita <b>1</b> Sauce Tzatziki <b>7</b> Chou blanc ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>

### Allergènes

- |  |  |   |  |                                    |
|--|--|---|--|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorosan) | 2. Crustacés (crabes, écrevisses, crevettes, homard, scampis)    | 3. Oeufs  | 4. Poissons  | 5. Arachides                       |
| 6. Soja  | 7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis) | 8. Fruits à Coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) | 9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)               | 10. Moutarde (graines de moutarde) |
| 11. Sésam (graines de sésame)  | 12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)                            | 13. Lupin   | 14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres) |                                    |

