

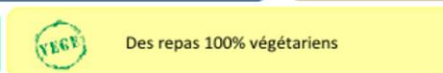
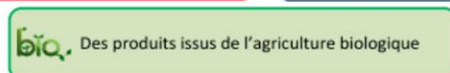
Menü vun der Woch 43

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 19.10.2026	Dënschdeg, 20.10.2026	Mëttwoch 21.10.2026	Donnëschdeg, 22.10.2026	Freideg, 23.10.2026
Zalotebar ~~~~~ Poulet pot-au-feu mat Gromperen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Vegetareschen Nuddelsgratin (1.a,3,7) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Chicken Wings Wedges Cole slaw (9) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Saumon mat (4) Dëllzooss (7) Raïs Fenchel ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Bouletten mat Zooss Ebly (1a) Méli-mélo vu Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f))	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(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))	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)	



Menu de la semaine 43

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 19.10.2026	Mardi, 20.10.2026	Mercredi, 21.10.2026	Jeudi, 22.10.2026	Vendredi, 23.10.2026
Buffet salades ~~~~~ Pot au feu de poulet aux pommes de terre ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Gratin de pâtes (1,a,3,7) végétarien ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Chicken wings Wedges Cole slaw (9) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Saumon (4) Sauce à l'aneth (7) Riz et fenouil ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Boulettes en Sauce Ebly (1,a) Méli-mélo de Légumes ~~~~~ Fruits frais

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f))	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(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))	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