

Menü vun der Woch 24

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 09/06/2025	Dënschdeg, 10/06/2025	Mëttwoch 11/06/2025	Donnëschdeg, 12/06/2025	Freideg, 13/06/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~ Feierdag ~~~~ Frësch Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Omelette mat Kraider (3,7) Grenaille Gromperen Frësch Geméis ~~~~ Frësch Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Gyros mat Brout (1,a) Tzatziki Zooss (7,a) Räis ~~~~ Frësch Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Saltimbocca vum Kallëf Nuddelen (1a,3) Tomaten Provençale (1a) ~~~~ Frësch Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Saumon am Schëffchen (4) Quinoa Fenchel ~~~~ Frësch 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) | |



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 24

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 09/06/2025	Mardi, 10/06/2025	Mercredi, 11/06/2025	Jeudi, 12/06/2025	Vendredi, 13/06/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Férié ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Omelette aux herbes (3,7) Pdt grenailles Légumes frais ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Gyros avec Pain (1.a) Tzatziki (7) Riz ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Saltimbocca de veau Pâtes (1a,3) Tomates provençales (1a) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Saumon au four (4) Quinoa Fenouil ~~~~~ 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