



# Menü vun der Woch 20



## an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 15.05.2023	Dënschdeg, 16.05.2023	Mëttwoch, 17.05.2023	Donnëschdeg, 18.05.2023	Freideg, 19.05.2023
Zalotebar ~~~~	Zalotebar ~~~~	Kannermenü Zalotebar ~~~~	F E I E R D A G	Zalotebar ~~~~
Sapergelrisotto mat Bärlauch	Fëschbrochette Salsa an Ananas Zooss Quinoa	Kniddelen		Gekachten Rëndflesch Raifort Zooss Gromperegratin Saisongeméis
7 ~~~~	4 ~~~~	1, 3, 7 ~~~~		7 ~~~~
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst		Frëscht Uebst

### Allergènes:

1. Céréales contenant du gluten / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait, Lactose
8. Fruits à coques / 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Anhydride sulfureux / 13. Lupin / 14. Mollusques

Mir leeë vill Wäert op bio, regional a fairtrade Wueren

Mir proposéieren all Dag een vegetaresche Menü

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewünschte Produiten, kënnen sech eis Menüer änneren



# Menu de la semaine 20



## à la Maison relais Krounebjerg et Nic Welter:

Lundi, 15.05.2023	Mardi, 16.05.2023	Mercredi, 17.05.2023	Jeudi, 18.05.2023	Vendredi, 19.05.2023
Buffet salades ~~~~~	Buffet salades ~~~~~	Menu enfant Buffet salades ~~~~~	F	Buffet salades ~~~~~
Risotto aux asperges et l'ail des ours	Brochette de poisson Sauce salsa et ananas Quinoa	Quenelles de farine	É	Bœuf bouilli Sauce raifort Gratin dauphinois Légumes de saison
7	4	1, 3, 7	R	7
~~~~~	~~~~~	~~~~~	I	~~~~~
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	É	Fruits frais

### Allergènes:

1. Céréales contenant du gluten / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait, Lactose
8. Fruits à coques / 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Anhydride sulfureux / 13. Lupin / 14. Mollusques

Nous attachons une grande importance aux produits biologiques, régionaux et fairtrades

Nous proposons également tous les jours un menu végétarien

En fonction de la disponibilité des produits désirés, nos menus peuvent être adaptés