

## Menü vun der Woch 23

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 02/06/2025	Dënschdeg, 03/06/2025	Mëttwoch 04/06/2025	Donnëschdeg, 05/06/2025	Freideg, 06/06/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~
Bifana vun der Dinde Gromperen am Schäffchen Saisongeméis ~~~~~	Fëschfilet (4) mat Kraidercroûte (1a) Ebly (1a) Brokkoli ~~~~~	Lasagne (1,a,3,7) ~~~~~	Geméis Curry (7,9) Glasnuddelen ~~~~~	Geschnëtzelt vum Rand Stroganoff (7) Raïs Champignonen ~~~~~
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	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) |                                    |



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

Lundi, 02/06/2025	Mardi, 03/06/2025	Mercredi, 04/06/2025	Jeudi, 05/06/2025	Vendredi, 06/06/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~
Bifana de dinde Pdt au four Légumes de saison ~~~~~	Filet de poisson (4) avec croûte d'herbes (1a) Ebly (1a) Broccoli ~~~~~	Lasagne (1,a,3,7) ~~~~~	Curry de légumes (7,9) Nouilles vermicelles ~~~~~	Émincé de boeuf Stroganoff (7) Riz Champignons ~~~~~
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	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)	

