

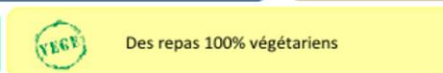
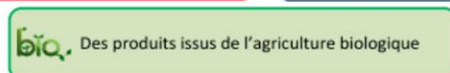
Menü vun der Woch 41

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 12.10.2026	Dënschdeg, 13.10.2026	Mëttwoch 14.10.2026	Donnëschdeg, 15.10.2026	Freideg, 16.10.2026
Zalotebar ~~~~~ Cordon bleu (7) Champignonen Ebly ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Fëschbouchée (1.a,4,7) Raïs Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Kniddelen mat (1.a,3,7) Speck ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Rouladen vum Rand Nuddelen (1.a,3) Muerten ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Quorn Nuggets (1.a) Barbecuezooss (6) Wedges ~~~~~ 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 41

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 12.10.2026	Mardi, 13.10.2026	Mercredi, 13.10.2026	Jeudi, 14.10.2026	Vendredi, 15.10.2026
Buffet salades ~~~~~ Cordon bleu (7) Champignons Ebly ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Bouchée de poisson (1.a,4,7) Riz et légumes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Quenelles de farine (1.a,3,7) au lard ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Roulades de bœuf Pâtes et (1.a,3) Carottes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Nuggets de Quorn (1.a) Sauce barbecue (6) Wedges ~~~~~ 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