Menü vun der Woch 48

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 30/11/2026	Dënschdeg, 01/12/2026	Mëttwoch 02/12/2026	Donnëschdeg, 03/12/2026	Freideg, 04/12/2026
		Kannermenu		
Zalotebar ≈≈≈≈ Kallëfsschnitzel Grenailles Gromperen Champignonen ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Fleeschbrout mat Tomatenzooss Nuddelen (1a,3) Muerten ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Gyros Pita Brout (1.a) Tzatziki Zoos (7) ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Saumon (4) Sauerampferzooss (7) Gekachten Gromperen Geméis vum Dag ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Panéierte Quorn (1a,3) Curry Zooss (7) Couscous (1a) ≈≈≈≈ Frëscht Uebst

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (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 48

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 30/11/2026	Mardi, 01/12/2026	Mercredi, 02/12/2026	Jeudi, 03/12/2026	Vendredi, 04/12/2026
		Menu enfant		
Buffet salades ≈≈≈≈ Escalope de veau Pdt grenailles Champignons ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Pain de viande sauce tomate Pâtes (1a,3) Carottes ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Gyros Pain Pita (1.a) Sauce tzatziki (7) ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Saumon (4) sauce à l'oseille (7) Pdt vapeur Légumes du jour ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Quorn pané (1a,3) sauce curry (7) Couscous (1a) ≈≈≈≈ Fruits frais

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (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