

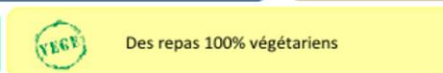
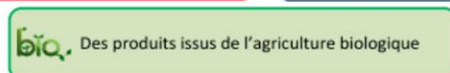
Menü vun der Woch 38

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 21.09.2026	Dënschdeg, 22.09.2026	Mëttwoch 23.09.2026	Donnëschdeg, 24.09.2026	Freideg, 25.09.2026
Zalotebar ~~~~~ Kallefsschnitzel (1.a,3) Gromperecken Champignonzooss ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet (4) Raïs Porettenfondue ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Lasagne (1.a,3,7) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Omlette vum Chef (3) Ebly (1.a) Geméismix ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Ragoût vum Rand Spätzelen (1.a,3) Roude Kabes ~~~~~ 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 38

à la Maison relais Krounebiert et Nic Welter:

Lundi, 21.09.2026	Mardi, 22.09.2026	Mercredi, 23.09.2026	Jeudi, 24.09.26	Vendredi, 25.09.2026
Buffet salades ~~~~~ Escalope de veau (1.a,3) Pomme de terre en cubes Sauce aux Champignons ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Filet de poisson (4) Riz Fondue de poireaux ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Lasagne (1.a,3,7) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Omlette du chef (3) Ebly (1.a) Mix de Légumes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Ragoût de bœuf Spätzle (1.a,3) Chou rouge ~~~~~ 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