

Menü vun der Woch 8

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

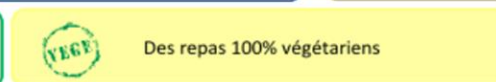
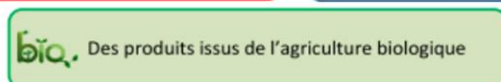
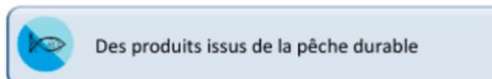
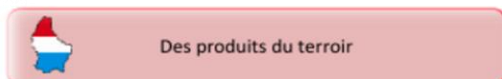


Méindeg, 23/02/2026	Dënschdeg, 24/02/2026	Mëttwoch 25/02/2026	Donnëschdeg, 26/02/2026	Freideg, 27/02/2026
Zalotebar ~~~~ Ragoût vum Rand Brout am Donst (1a) Roude Kabes ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Fëschfilet (4) Ramzooss (7) Ebly (1a) Geméis Mix ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Hot Dog (1.a) Fritten Garnituren ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Panéierte Quorn (1a,3) Gromperecken Courgetten Curry ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Dindeschnitzel Champignonzooss (7) Raïs ~~~~ 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) | |

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewënschte Produiten kënnen sech eis Menüer änneren



Menu de la semaine 8

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 23/02/2026	Mardi, 24/02/2026	Mercredi, 25/02/2026	Jeudi, 26/02/2026	Vendredi, 27/02/2026
Buffet salades ~~~~ Ragoût de boeuf Pain vapeur (1a) Chou rouge ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Filet de poisson (4) sauce crème (7) Ebly (1a) Mix de légumes ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Hot Dog (1.a) Frites Garnitures ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Quorn pané (1a,3) Quartiers de pdt Curry de courgettes ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Escalope de dinde sauce champignons (7) Riz ~~~~ 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)	

En fonction de la disponibilité des produits souhaités, nos menus peuvent être modifiés



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