

Menü vun der Woch 10

an der Maison relais Krounebieng a Nic Welter:

Méindeg, 09/03/2026	Dënschdeg, 10/03/2026	Mëttwoch 11/03/2026	Donnëschdeg, 12/03/2026	Freideg, 13/03/2026
Zalotebar ~~~~~ Calamars (14) Tomatenzooss Nuddelen (1a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Bouletten Pefferzooss (7) Gromperkichelcher (1a,3) Gréng Bounen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Spaghetti (1a,3) Carbonnara (3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Merguez Couscous (1a) Orientalesch Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Gnocchis (1a) mat Pesto (7,8) ~~~~~ 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



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, 09/03/2026	Mardi, 10/03/2026	Mercredi, 11/03/2026	Jeudi, 12/03/2026	Vendredi, 13/03/2026
Buffet salades ~~~~~ Calamars (14) sauce tomate Pâtes (1a,3) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Boulettes sauce poivre(7) Galette de pdt (1a,3) Haricots verts ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Spaghetti (1a,3) Carbonnara (3) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Merguez Couscous (1a) Légumes oriental ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Gnocchis (1a) au pesto (7,8) ~~~~~ 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), noixettes(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