

## Menü vun der Woch 46





## an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

bevolpper for a Accion Section	an asi maissii	Totalo Ni odilobiol g o	5	ICONA
Méindeg, 10/11/2025	Dënschdeg, 11/11/2025	Mëttwoch 12/11/2025	Donnëschdeg, 13/11/2025	Freideg, 14/11/2025
Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar
≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈≈	***
Scampis (2f) mat Knueweléck Raïs Geméis aus dem Gaart	Geméis mat Curry Thai- Kokoszooss (7) Eeërnuddelen (1a,3)	Boune Schlupp Mettwurscht Gromperekichelcher (1.a,3)	Fleeschbrout (3,7) Tomatenzooss Nuddelen (1a,3) Geméis	Schwéngsmignon Sauce Forestière (7) Gromperen Gratin (7) Geméis Mix
***	***	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
		Allergènes		
1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (f), olé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a) , écrevisses(b) , crevettes(c), homard(d), scampis(f))	3. Oeufs	4. Poissons	5. Arachides
ó. 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,	

#### Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewenschte Produiten kenne sech eis Menüer änneren



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



poulpe, calamar, moules, huîtres)

Des produits issus du commerce équitable





Des repas 100% végétariens



### Menu de la semaine 46





# à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 10/11/2025	Mardi, 11/11/2025	Mercredi, 12/11/2025	Jeudi, 13/11/2025	Vendredi, 14/11/2025
Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades
≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈≈
Scampi à l`ail (2f) Riz Légumes du jardin ≈≈≈≈	Curry de Légumes sauce thai- coco (7) Nouilles aux oeufs (1a,3)	Soupe aux Haricots verts  Mettwurscht  Galettes de  Pomme de terre (1.a,3)	Pain de Viande (3,7) Sauce Tomate Pâtes (1a,3) Légumes	Mignon de Porc sauce forestière (7) Gratin Dauphinois (7) Mix de légumes ≈≈≈≈
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
		Allergènes		
<ol> <li>Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (f), blé de Khorosan(g))</li> </ol>	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 repas 100% végétariens