

Menü vun der Woch 51



an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 15/12/2025	Dënschdeg, 16/12/2025	Mëttwoch 17/12/2025	Donnëschdeg, 18/12/2025	Freideg, 19/12/2025	
Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	
≈≈≈	***	***	***	***	
Tierkeiragout mat Curryzooss (7) Boulgour (1a) Geméis	Omelette (3) mat Kéis (7) Kroketten (1a)	Nuddels Gratin (1.a,3,7)	Fëschfilet <mark>(4)</mark> Raïs Saisongeméis	Wäinzoossiss (3) mat Moschterzooss (7,10) Gromperpüree (7) Ierbessen	
≈≈≈	***	~~~	≈≈≈	≈≈≈	
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), 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 kënne sech eis Menüer änneren



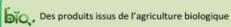
Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable





Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 51





à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

1000					
Lundi, 15/12/2025	Mardi, 16/12/2025	Mercredi, 17/12/2025	Jeudi, 18/12/2025	Vendredi, 19/12/2025	
Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades	Buffet salades	
≈≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈	
Ragoût de Dinde sauce curry (7) Boulgour (1a) Légumes	Omelette (3) au fromage (7) Croquettes (1a)	Gratin de Pâtes (1.a,3,7)	Filet de Poisson <mark>(4)</mark> Riz Légumes de saison	Saucisse au Vin (3) sauce moutarde (7,10) Purée de pdt (7) Petit Pois	
***	***	≈≈≈	***	***	
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	
		Allergènes			
l. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (f), olé de Khorosan(g))	 Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f)) 	3. Oeufs	4. Poissons	5. Arachides	
5. 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)		
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	1 . 1 . 1		1.6.7	

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