Menü vun der Woch 49

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 07/12/2026	Dënschdeg, 08/12/2026	Mëttwoch 09/12/2026	Donnëschdeg, 10/12/2026	Freideg, 11/12/2026
		Kannermenu		
Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar
≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈
Pouletsgeschnetzeltes mat Paprika (7) Nuddelen (1a,3) Geméis	Fëschfilet (4) mat Zooss (7) Ebly (1a) Brokkoli	Poulets Zoossissen Fritten Zalot	Eeër Quiche (1a,3,7) vum Chef Garnituren	Burritos mat Rand (1a) Raïs Salsa Zooss
≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈
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)	

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

Menu de la semaine 49

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 07/12/2026	Mardi, 08/12/2026	Mercredi, 09/12/2026	Jeudi, 10/12/2026	Vendredi, 11/12/2026
		Menu enfant		
Buffet salades ≈≈≈≈ Émincé de poulet au paprika (7) Pâtes (1a,3) Légumes ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Filet de poisson (4) avec sauce (7) Ebly (1a) Brocoli ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Saucisse de Poulet Frites Salade ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Quiche aux oeufs (1a,3,7) du chef Garnitures ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Burritos de boeuf (1a) Riz sauce salsa ≈≈≈≈ Fruits frais

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)	

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