Menü vun der Woch 46

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 16/11/2026	Dënschdeg, 17/11/2026	Mëttwoch 18/11/2026	Donnëschdeg, 19/11/2026	Freideg, 20/11/2026
		Kannermenu		
Zalotebar ≈≈≈≈ Nuddelen (1a,3) mat Tomatenzooss Gerapte Kéis (7) ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Cabillaud (4) Remoulade zooss (3,10,12) Basmati Raïs Spinat ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Lënsenzopp Mettwurscht ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Rëndsgeschnetzeltes Eeërnuddelen (1a,3,6) Geméis aus dem Gaart ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Pilon vum Poulet Ebly (1a) Geméis Mix ≈≈≈≈ 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 46

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 16/11/2023	Mardi, 17/11/2026	Mercredi, 18/11/2026	Jeudi, 19/11/2026	Vendredi, 20/11/2026
		Menu enfant		
Buffet salades ≈≈≈≈ Pâtes (1a,3) sauce tomate Fromage râpé (7) ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Cabillaud (4) sauce remoulade (3,10,12) Riz basmati Épinards ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Soupe aux Lentilles Mettwurscht ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Émincé de boeuf Nouilles aux oeufs (1a,3,6) Légumes du jardin ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Pilon de poulet Ebly (1a) Mix de légumes ≈≈≈≈ 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