

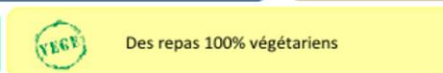
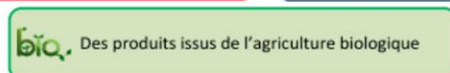
Menü vun der Woch 37

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 14.09.2026	Dënschdeg, 15.09.2026	Mëttwoch 16.09.2026	Donnëschdeg, 17.09.2026	Freideg, 18.09.2026
Zalotebar ~~~~~ Végétareschen Schnitzel (1.a) Grompren Zalot Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Spaghetti (1.a,3) Bolognaise ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Ham Fritten Zalot ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Poulets Hämchen Grenailen Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Saumon am Schäffchen (4) Quinoa Spinat ~~~~~ 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)	



Menu de la semaine 37

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 14.09.2026	Mardi, 15.09.2026	Mercredi, 16.09.2026	Jeudi, 17.09.2026	Vendredi, 18.09.2026
Buffet salades ~~~~~ Escalope(1.a) Végétarien Salade de Pomme de Terre ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Spaghetti (1.a,3) Bolognaise ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Jambon Frites Salade ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Cuisse de Poulet Grenailles Légumes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Saumon au Four (4) Quinoa épinards ~~~~~ 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), 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