

Menü vun der Woch 28

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 07/07/2025	Dënschdeg, 08/07/2025	Mëttwoch 09/07/2025	Donnëschdeg, 10/07/2025	Freideg, 11/07/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~ Steak vum Rand Maître d'hôtel Botter (7) Gromperwedges Courgetten ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Russesch Eeër (3,10) Zalotemix Garnituren ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Pizza (1.a,7) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Calamars (14) Tomatenzooss Raïs Saisongeméis ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Fleesch Zalot vum Chef Garnituren ~~~~ Frëscht Uebst

Allergènes

- Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(a))
- Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f))
- Oeufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis)
- 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))
- Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)
- Moutarde (graines de moutarde)
- Sésam (graines de sésame)
- Anhydride sulfureux (E220 à E228)
- Lupin
- 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 28

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 07/07/2025	Mardi, 08/07/2025	Mercredi, 09/07/2025	Jeudi, 10/07/2025	Vendredi, 11/07/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Steak de boeuf beurre maître d'hôtel (7) Pdt au four Courgettes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Oeufs à la russe (3,10) Mix de salades Garnitures ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Pizza (1.a,7) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Calamars (14) sauce tomate Riz Légumes de saison ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Salade de viande du Chef Garnitures ~~~~~ Fruits frais

Allergènes

- | | | | | |
|--|--|--|---|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(a)) | 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, poupe, calamar, moules, huîtres) | |

