

Menü vun der Woch 12

an der Maison relais Krounebieng a Nic Welter:

Méindeg, 23/03/2026	Dënschdeg, 24/03/2026	Mëttwoch 25/03/2026	Donnëschdeg, 26/03/2026	Freideg, 27/03/2026
Zalotebar ~~~~~ Nuddelen (1a,3) mat Kéiszooss (7) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Wainzoossiss Moschterzooss (7,10) Gromperpüree (7) Ierbessen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Chicken Wings Fritten Zalot ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Saumon (4) Saueramperzoos (7) Ebly (1a) Fenchel ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Schwéngskotelette Grenaille Gromperen Geméis Mix ~~~~~ 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) | |

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewünschte Produiten kënnen sech eis Menüer änneren



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

Lundi, 23/03/2026	Mardi, 24/03/2026	Mercredi, 25/03/2026	Jeudi, 26/03/2026	Vendredi, 27/03/2026
Buffet salades ~~~~ Pâtes (1a,3) sauce fromage (7) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Wainsaucisse sauce moutarde (7,10) Purée de pdt (7) Petits pois ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Ailes de Poulet Frites Salade ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Saumon (4) sauce à l'oseille (7) Ebly (1a) Fenouil ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Cotelette de porc Pdt grenailles Mix de légumes ~~~~ 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) | |

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 produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens