

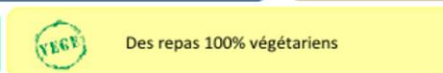
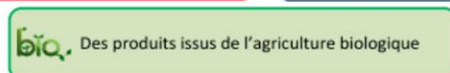
Menü vun der Woch 40

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 05.10.2026	Dënschdeg, 06.10.2026	Mëttwoch 07.10.2026	Donnëschdeg, 08.10.2026	Freideg, 09.10.2026
Zalotebar ~~~~~ Raïsnudele mat Rëndfleisch a Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Eeër mat (3) wäisser Zooss (7) Choufleur Gekachte Gromperen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Cachupa (Ragoût aus dem Kap vert) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet mat (4) Kräiderkrust(1.a) Polenta Gémeis aus dem Gaart ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Schwéngsgeschnetztes mat Curry koko Basmati Raïs Paprikasträifen ~~~~~ 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 40

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 05.10.2026	Mardi, 06.10.2026	Mercredi, 07.10.2026	Jeudi, 08.10.2026	Vendredi, 09.10.2026
Buffet salades ~~~~~ Vermicelles au bœuf aux Légumes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Œufs a (3) sauce blanche (7) Choufleur Pomme de terre vapeur ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Cachupa (Ragoût du cap-vert) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Filet de poisson (4) en croûte d'herbes (1.a) Polenta Légumes du jardin ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Emincée de Porc au curry coco Riz basmati Lamelles de poivrons ~~~~~ 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