

Menü vun der Woch 42

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 19.10.2026	Dënschdeg, 20.10.2026	Mëttwoch 21.10.2026	Donnëschdeg, 22.10.2026	Freideg, 23.10.2026
Zalotebar ~~~~~ Dindeschnitzel Nuddelen (1.a,3) Zooss Provençale ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Wainzoossiss Moschterzooss (7) Gromperenpürée Ierbessen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Bacalhau à Braz (3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Eeërtriwwel mat Kraider (3) Kroketten (1.a) Muerten ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Cannelloni mat (1.a,3) Saumon (4) Ricotta a Spinat (7) ~~~~~ 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)	



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 42

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 19.10.2026	Mardi, 20.10.2026	Mercredi, 21.10.2026	Jeudi, 22.10.2026	Vendredi, 23.10.2026
Buffet salades ~~~~~ Escalope de dinde Pâtes (1,a,3) Sauce provençale ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Saucisse au vin Sauce moutarde (7) purré de petit Ierbessen ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Morue façon braz (3) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Oeufs brouillés aux Herbes aromatiques Croquettes (1,a) Carottes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Canneloni au (1,a,3) saumon (4,7) à la ricotta et aux 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