

## Menü vun der Woch 42

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 14/10/2024	Dënschdeg, 15/10/2024	Mëttwoch 16/10/2024	Donnëschdeg, 17/10/2024	Freideg, 18/10/2024
Zalotebar ~~~~~ Quiche lorraine (1a,3,7)  ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Pouletsfilet mat Tomate Mozzarella (7) Gromperegratin (7)  ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Lasagne (1,a,3,7)  ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Réi Ragout Semmelknödel (1a,3) Roude Kabes  ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Saumon (4) Hollandaise Zooss(3,7) Gekachte Gromperen Geméis  ~~~~~ Frëscht Uebst

### Allergènes

- |  |   |   |   |                                    |
|--|---|---|---|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten<br>(blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d),<br>épeature (f), blé de Khorosan(g)) | 2. Crustacés (crabes(a) , écrevisses(b) ,<br>crevettes(c), homard(d), scampis(f)) | 3. Oeufs  | 4. Poissons   | 5. Arachides                       |
| 6. Soja  | 7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de<br>chèvre, lait de brebis)               | 8. Fruits à Coques (amandes(a),<br>noisettes(b), noix de cajou(c), noix de<br>pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g),<br>noix de Macadamia(h)) | 9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à<br>côte)               | 10. Moutarde (graines de moutarde) |
| 11. Sésam (graines de sésame)  | 12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)   | 13. Lupin   | 14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe,<br>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

Lundi, 14/10/2024	Mardi, 15/10/2024	Mercredi, 16/10/2024	Jeudi, 17/10/2024	Vendredi, 18/10/2024
Buffet salades ~~~~ Quiche Lorraine (1a,3,7) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Filet de poulet gratiné avec tomate et mozzarella (7) Gratin de pommes de terre (7) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Lasagne (1,a,3,7) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Ragoût de chevreuil Quenelles de pain (1a,3) Choux rouge ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Saumon (4) Sauce hollandaise (3,7) Pommes de terre vapeur Légumes ~~~~ Fruits frais

### Allergènes

- |  |   |   |   |                                    |
|--|---|---|---|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten<br>(blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d),<br>épeautre (f), blé de Khorosan(g)) | 2. Crustacés (crabes(a), écrevisses(b) ,<br>crevettes(c), homard(d) , scampis(f)) | 3. Oeufs  | 4. Poissons   | 5. Arachides                       |
| 6. Soja  | 7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de<br>chèvre, lait de brebis)               | 8. Fruits à Coques (amandes(a),<br>noisettes(b), noix de cajou(c), noix de<br>pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g),<br>noix de Macadamia(h)) | 9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à<br>côte)               | 10. Moutarde (graines de moutarde) |
| 11. Sésam (graines de sésame)  | 12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)   | 13. Lupin   | 14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe,<br>calamar, moules, huîtres) |                                    |

