

Menü vun der Woch 43





an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg,	Dënschdeg,	Mëttwoch	Donnëschdeg,	Freideg,
03.11.2025	04.11.2025	05.11.2025	06.11.2025	07.11.2025
Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar
≈≈≈	***	≈≈≈	***	≈≈≈≈
Quorn Nuggets (1.a)	Fësch Filet (4)	Poulets Filet	Chipolata vum Poulet	Kaalen Buffet
wedges	Ingwer Zooss (7)	Champignons	Fritten	(1.a,3,4,7)
Geméis	Raïs	Nuddlen (1.a3)	Zalot	
≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈	≈≈≈
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst

Allergenes					
 Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeature (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 gewenschte Produiten kenne sech eis Menüer änneren



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable





Des repas 100% végétariens



6. Soja

11. Sésam (graines de sésame)

Menu de la semaine 43





10. Moutarde (graines de moutarde)

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

	<u>a la maison l'el</u>	are the carrest of great	<u> </u>	SICO NA
Lundi, 03.11.2025	Mardi, 04.11.2025	Mercredi, 05.11.2025	Jeudi, 06.11.2025	Vendredi, 07.11.2025
Buffet salades ≈≈≈	Buffet salades ≈≈≈	Buffet salades ≈≈≈	Buffet salades ≈≈≈	Buffet salades ≈≈≈
Quorn Nuggets (1.a) Wedges Légumes	Filet de Poisson <mark>(4)</mark> Sauce Gingimbre Riz	Filet de Poulet Champignons Pâtes (1.a)	Chipolata Frites Salade	Buffet Froids (1.a,3,4,7)
≈≈≈	≈≈≈	***	***	≈≈≈
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
		Allergènes		
éréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), (c), avoine (d), épeature (f), blé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a) , écrevisses(b), crevettes(c) , homard(d), scampis(f))	3. Oeufs	4. Poissons	5. Arachides
		8. Fruits à Coques (amandes(a), noisettes(b),		

En fonction de la disponibilité des produits souhaités, nos menus peuvent être modifiés

13. Lupin



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable

noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du

Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))



céleri à côte)

9. Céleri (céleri branche, céleri-rave,

14. Mollusques (escargots, ormeau,

poulpe, calamar, moules, huîtres)

Des produits issus du commerce équitable



7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de

12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)

chèvre, lait de brebis)



Des repas 100% végétariens