

Menü vun der Woch 27

an der Maison relais Krounebieng a Nic Welter:

Méindeg, 30/06/2025	Dënschdeg, 01/07/2025	Mëttwoch 02/07/2025	Donnëschdeg, 03/07/2025	Freideg, 04/07/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Gebrodene Poulet Curly Fries (1a) Muerten ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Panéierte Quorn (1a,3) Gekachte Gromperen Geméis vum Dag ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Chicken wings (7) Wedges Zalot ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Bouletten (3) mat Zooss (7) Nuddelen (1a,3) Ierbessen ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet (4) Remoulade Zooss (3,10,12) Basmati Raïs ~~~~~ 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 27

à la Maison relais Krounebiert et Nic Welter:

Lundi, 30/06/2025	Mardi, 01/07/2025	Mercredi, 02/07/2025	Jeudi, 03/07/2025	Vendredi, 04/07/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Poulet rôti Curly Fries (1a) Carottes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Quorn pané (1a,3) Pdt vapeur Légumes du jour ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Chicken Wings (7) Wedges Salade ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Boulettes (3) avec sauce (7) Pâtes (1a,3) Petits pois ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Filet de poisson (4) sauce remoulade (3,10,12) Riz basmati ~~~~~ 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