

Menü vun der Woch 49

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:



**Méindeg,
01/12/2025**

Zalotebar

~~~~~

Kallefs Blanquette (7)  
Ebly (1a)  
Muerten

~~~~~

Frëscht Uebst

**Dënschdeg,
02/12/2025**

Zalotebar

~~~~~

Quiche vum Chef (1a,3,7)  
Grenaille Gromperen

~~~~~

Frëscht Uebst

**Mëttwoch
03/12/2025**

Zalotebar

~~~~~

Hamburger (1a,3,7)  
Twisters  
Garnituren

~~~~~

Frëscht Uebst

**Donnëschdeg,
04/12/2025**

Zalotebar

~~~~~

Dindeschnitzel  
Provençalezooss  
Nuddelen (1a,3)

~~~~~

Frëscht Uebst

**Freideg,
05/12/2025**

Zalotebar

~~~~~

Cabillaud (4)  
mat Botterzooss (7)  
Basmati Räis  
Brokkoli

~~~~~

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)

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewënschte Produiten kënnen sech eis Menüer änneren



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 49

à la Maison relais Krounebiert et Nic Welter:

Lundi, 01/12/2025	Mardi, 02/12/2025	Mercredi, 03/12/2025	Jeudi, 04/12/2025	Vendredi, 05/12/2025
Buffet salades ~~~~ Blanquette de veau (7) Ebly (1a) Carottes ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Quiche du Chef (1a,3,7) Pdt grenailles ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Hamburger (1a,3,7) Twisters Garnitures ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Escalope de dinde sauce provençale Pâtes (1a,3) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Cabillaud (4) sauce au Beurre (7) Riz Basmati Brocoli ~~~~ 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)	

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



