Menü vun der Woch 47

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 23/11/2026	Dënschdeg, 24/11/2026	Mëttwoch 25/11/2026	Donnëschdeg, 26/11/2026	Freideg, 27/11/2026
		Kannermenu		
Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar	Zalotebar
≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈
Risotto (7) mat Scampis (2f)	Omelette mat Kéis (3,7) Kroketten (1a) Ierbessen	Poulets Burger (1.a,7) Fritten Zalot	Choucroute garnie	Rëndsragoût Brout am Donst (1a) Roude Kabes
≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈	≈≈≈≈
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst

Allergènes

1. 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)	

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 47

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 23/11/2026	Mardi, 24/11/2026	Mercredi, 25/11/2026	Jeudi, 26/11/2026	Vendredi, 27/11/2026
		Menu enfant		
Buffet salades ≈≈≈≈ Risotto (7) avec scampis (2f) ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Omelette au fromage (3,7) Croquettes (1a) Petits pois ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Burger de Poulet (1.a,7) Frites Salade ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Choucroute garnie ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Ragoût de boeuf Pain vapeur (1a) Chou rouge ≈≈≈≈ Fruits frais

Allergènes

1. 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)	

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