

Menü vun der Woch 11

an der Maison relais Krounebieng a Nic Welter:

Méindeg, 16/03/2026	Dënschdeg, 17/03/2026	Mëttwoch 18/03/2026	Donnëschdeg, 19/03/2026	Freideg, 20/03/2026
Zalotebar ~~~~~ Kallefsgeschnetztes (7) Rais Frëscht Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Spigeeleer (3) Tomate provençale (1a) Nuddelen (1a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Pulled Porc Burger (1a,3,7) Barbecue Zooss(6) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Pouletshämchen Kroketten (1a,3) Muerten ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet (4) mat Kraidercroûte (1a) Gekachte Gromper Remoulade (3,10,12) ~~~~~ 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 gewünschte 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

Lundi, 16/03/2026	Mardi, 17/03/2026	Mercredi, 18/03/2026	Jeudi, 19/03/2026	Vendredi, 20/03/2026
Buffet salades ~~~~ Émincé de veau (7) Riz Légumes frais ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Oeufs au plat (3) Tomate provençale (1a) Pâtes (1a,3) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Pulled Porc Burger (1a,3,7) Sauce Barbecue (6) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Cuisse de poulet Croquettes (1a,3) Carottes ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Filet de poisson (4) croûte d'herbes (1a) Pdt vapeur remoulade (3,10,12) ~~~~ 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



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