

Menü vun der Woch 38

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 15.09.2025	Dënschdeg, 16.09.2025	Mëttwoch 17.09.2025	Donnëschdeg, 18.09.2025	Freideg, 19.09.2025
Zalotebar ~~~~~ Spaghetti Bolognaise (1.a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet (4) Ebly (1.a) Courgetten Curry ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Kalen Buffet Fleesch an Fësch (4) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Panéierten Quorn (1.a) Gromperen Geméis Mix ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Rouladen Nuddlen (1.a,3) Roude Kabes ~~~~~ 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

Menu de la semaine 38

à la Maison relais Krounebieng et Nic Welter:

Lundi, 15.09.2025	Mardi, 16.09.2025	Mercredi, 17.09.2025	Jeudi, 18.09.2025	Vendredi, 19.09.2025
Buffet salades ~~~~~ Spagheetti Bolognaise (1.a,3) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Filet de Poisson (4) Ebly (1) Courgettes et curry ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Buffets froids Poisson et Viande (4) ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Quorn pané (1.a) Pomme de terre Mix légumes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Roulades Pâtes (1.a,3) Choux Rouge ~~~~~ 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

