Menü vun der Woch 45

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:

Méindeg, 09/11/2026	Dënschdeg, 10/11/2026	Mëttwoch 11/11/2026	Donnëschdeg, 12/11/2026	Freideg, 13/11/2026
		Kannermenu		
Zalotebar ≈≈≈≈ Dindeschnitzel mat Tomaten an Mozzarella (7) Raïs ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Kallëfsblanquette (7) Nuddelen (1a,3) Muerten ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Spaghetti (1.a,3) Bolognaise ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Spigeleeër (3) Gromperecken Frëscht Geméis ≈≈≈≈ Frëscht Uebst	Zalotebar ≈≈≈≈ Fëschfilet (4) Ingwerzooss (7) Quinoa Fenchel ≈≈≈≈ 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 45

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:

Lundi, 09/11/2026	Mardi, 10/11/2026	Mercredi, 11/11/2026	Jeudi, 12/11/2026	Vendredi, 13/11/2026
		Menu enfant		
Buffet salades ≈≈≈≈ Escalope de dinde avec tomates et mozzarella (7) Riz ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Blanquette de veau (7) Pâtes (1a,3) Carottes ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Spaghetti (1.a,3) Bolognaise ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Oeufs au plat (3) Quartiers de Pdt Légumes frais ≈≈≈≈ Fruits frais	Buffet salades ≈≈≈≈ Filet de poisson (4) sauce gingembre (7) Quinoa Fenouil ≈≈≈≈ 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