

## Menü vun der Woch 19

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:



Méindeg, 06.05.2024	Dënschdeg, 07.05.2024	Mëttwoch 08.05.2024	Donnëschdeg, 09.05.2024	Freideg, 10.05.2024
Zalotebar ~~~~ Gromperen Tortilla <b>3</b> Pequillos Zooss Paprika Streifen  ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Poulet Burritos <b>1</b> Tomaten Räs a Garnituren  ~~~~ Frëscht Uebst	<b>Kannermenü</b>  Zalotebar ~~~~ Lasagne <b>1,3,7</b>  ~~~~ Frëscht Uebst	<b>F</b> <b>E</b> <b>I</b> <b>E</b> <b>R</b>  <b>D</b>  <b>A</b>  <b>G</b>	Zalotebar ~~~~ Panéierte Fësch <b>1,3,4</b> Remoulade Zooss <b>10</b> Gomperen am Donst Geméis vum Gaart  ~~~~ Frëscht Uebst

### Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorosan)	2. Crustacés (crabes, écrevisses, crevettes, homard, scampis)	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, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	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 19

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 06.05.2024	Mardi, 07.05.2024	Mercredi, 08.05.2024	Jeudi, 09.05.2024	Vendredi, 10.05.2024
<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Tortilla de pommes 3 de terre Sauce pequillos Poivrons ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Burritos de poulet 1 Riz tomaté Garnitures ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p><b>Menu enfant</b></p> <p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Lasagne 1,3,7 ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Poisson pané 1,3,4 Sauce remoulade 10 Pommes de terre vapeur Légumes du jardin ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>

### Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorosan)	2. Crustacés (crabes, écrevisses, crevettes, homard, scampis)	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, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	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)	

