

Menü vun der Woch 16

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 15.04.2024	Dënschdeg, 16.04.2024	Mëttwoch 17.04.2024	Donnëschdeg, 18.04.2024	Freideg, 19.04.2024
		Kannermenü		
Zalotebar ~~~~ Poulet mat Kornflakes panéiert 1,3 Gromperewedges Ierbessen ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Vegetaresch 1,3,7 Quiche ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Chipolata vum Poulet Fritten Muerten ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Cannelloni 1 mat Saumon 4 a Ricotta 7 Spinat ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Steak vum Rand Maître d'hôtel Botter 7 Nuddelen 1,3 Saisongeméis ~~~~ 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 16

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 15.04.2024	Mardi, 16.04.2024	Mercredi, 17.04.2024	Jeudi, 18.04.2024	Vendredi, 19.04.2024
<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Poulet pané aux cornflakes 1,3 Pommes de terre Wedges Petit-pois ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Quiche végétarienne 1,3,7</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Menu enfant</p> <p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Chipolata de poulet Frites Carottes ~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Cannelloni 1 au saumon, 4 épinards & ricotta 7</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Buffet salades ~~~~~</p> <p>Steak de boeuf Beurre maître d'hôtel 7 Pâtes 1,3 Légumes de saison ~~~~~</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)	

