

Menü vun der Woch 17

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

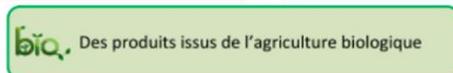
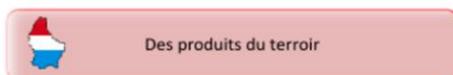


Méindeg, 21/04/2025	Dënschdeg, 22/04/2025	Mëttwoch 23/04/2025	Donnëschdeg, 24/04/2025	Freideg, 25/04/2025
Zalotebar ~~~~~ Feierdag ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Penne Arrabiata (1,a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Wirschtercher mat Grompere Zalot (3,10) ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Tacos vum Poulet (1.a) Garnituren Grenailles ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Saumon (4) am Schäffchen Spinat Räis ~~~~~ 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 gewënschte Produiten kënnen sech eis Menüer änneren



Menu de la semaine 17

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 21/04/2025	Mardi, 22/04/2025	Mercredi, 23/04/2025	Jeudi, 24/04/2025	Vendredi, 25/04/2025
Buffet salades ~~~~ Férié ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Penne Arrabiata (1.a,3) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Saucisses Salade Pomme de terre (3,10) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Tacos au Poulet (1.a) Garnitures Grenailles ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Saumon au Four (4) épinards Riz ~~~~ 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

