

Menü vun der Woch 19

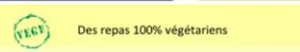
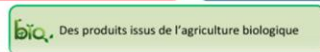
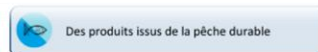
an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 05/05/2025	Dënschdeg, 06/05/2025	Mëttwoch 07/05/2025	Donnëschdeg, 08/05/2025	Freideg, 09/05/2025
Zalotebar ~~~~ Saprgel/Bärlauch Risotto ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Kalef geschnetzeltes Champignons Brout am Donst (1.a) ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Hamburger (1.a,3) Fritten ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Lasagne Thon (4) ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Feierdag ~~~~ 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 19

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 05/05/2025	Mardi, 06/05/2025	Mercredi, 07/05/2025	Jeudi, 08/05/2025	Vendredi, 09/05/2025
Buffet salades ~~~~ Risotto Asperges et Ail d'ours ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Emincée de Veau Champignons Pain Vapeur (1.a) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Hamburger (1.a,3) Frites ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Lasagne (1.a,3) Thon (4) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Férié ~~~~ 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

