

## Menü vun der Woch 12

### an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 17/03/2025	Dënschdeg, 18/03/2025	Mëttwoch 19/03/2025	Donnëschdeg, 20/03/2025	Freideg, 21/03/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~
Risotto (7) mat Scampis (2) Wuerzelgeméis (9)	Rëndsrouladen Spätzlen (1,3) Kabes mat Ram (7)	Pot au Feu Poulet	Schwéngsgeschnetzelt mat Curry a Kokoszooss (7) Ebly (1) Ierbessen	Quiche (1,3,7) vum Chef
~~~~	~~~~	~~~~	~~~~	~~~~
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	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 12

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 17/03/2025	Mardi, 18/03/2025	Mercredi, 19/03/2025	Jeudi, 20/03/2025	Vendredi, 21/03/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Risotto (7) avec scampis (2) Légumes (9)  ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Roulades de bœuf Spätzles (1,3) Chou à la crème (7)  ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Pot au Feu Poulet  ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Émincé de porc avec curry et sauce coco (7) Ebly (1) Petits pois  ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Quiche (1,3,7) du chef  ~~~~~ 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)	

