

Menü vun der Woch 6

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 03/02/2025	Dënschdeg, 04/02/2025	Mëttwoch 05/02/2025	Donnëschdeg, 06/02/2025	Freideg, 07/02/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~	Dageszopp Zalotebar ~~~~~
Spagehthti mat (1.a,3) geréichertem Saumon (4) a Kiischtentomaten	Spigeleeeër (3) Gromperewedges Muerten	Kniddelen (1.a,3,7)	Burritos vum Poulet (1.a) Tomate Räis Salsa Zooss	Wäinzoossiss Moschterzooss (7,10) Gromperepüree Ierbessen
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	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)	



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 6

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 03/02/2025	Mardi, 04/02/2024	Mercredi, 05/02/2025	Jeudi, 06/02/2025	Vendredi, 07/02/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~
Spaghetti au (1,a,3) saumon fumé (4)	Oeufs au plat (3) Pomme de terre Wedges Carottes	Quenelles de farine (1,a,3,7)	Burritos de poulet (1,a) Riz tomate Sauce Salsa	Saucisse de vin Sauce moutarde (7,10) Purée de pommes de terre Petits pois
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	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) | |



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