

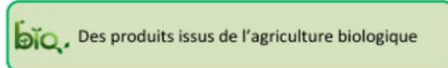
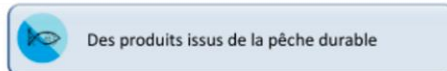
Menü vun der Woch 3

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 13/01/2025	Dënschdeg, 14/01/2025	Mëttwoch 15/01/2025	Donnëschdeg, 16/01/2025	Freideg, 17/01/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Scampis Curry Thai (2.f) Basmati Räis Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Duo Nuddelen(1.a,3,7) Kischten Tomaten am Schäffchen ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Ierzebulli Mettwurst Gromperekichelchen ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Gefellte Courgetten Tomaten Zooss Ëbly (1.a) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Choucroute garnie Gequellte Gromperen ~~~~~ 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)	



Menu de la semaine 3

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 13/01/2025	Mardi, 14/01/2024	Mercredi, 15/01/2025	Jeudi, 16/01/2025	Vendredi, 17/01/2025
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 ~~~~~
Scampis Curry Thai (2.f) Riz basmati Légumes	Duo de pâtes (1.a,3,7) Tomates cerises au four	Soupe petit pois cassé Mettwurst Galette de pommes de terre	Courgette farcie Sauce tomate Ébly (1.a)	Choucroute garnie Pommes de terre vapeur
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
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