

Menü vun der Woch 9

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 24/02/2025	Dënschdeg, 25/02/2025	Mëttwoch 26/02/2025	Donnëschdeg, 27/02/2025	Freideg, 28/02/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Penne (1,3) mat Pesto (7,8) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fëschpastéitchen (1,2,3,4,7) Raïs Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Gefëllte Paprika Tomatenzooss Nuddelen (1,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Burger vum Poulet Gromperwedges Saisongeméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fajitas vum Rand (1.a.) Garnituren ~~~~~ Frëscht Uebst

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(a))	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

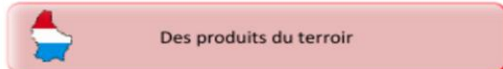
Menu de la semaine 9

à la Maison relais Krounebieng et Nic Welter:


Lundi, 24/02/2025	Mardi, 25/02/2025	Mercredi, 26/02/2025	Jeudi, 27/02/2025	Vendredi, 28/02/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Penne (1,3) au Pesto (7,8) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Bouchée de poisson (1,2,3,4,7) Riz Légumes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Poivron farçi sauce tomate Pâtes (1,3) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Burger de poulet Pdt au four Légumes de saison ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Fajitas de Bœuf (1.a) Garnitures ~~~~~ 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 issus de l'agriculture biologique

 Des repas 100% végétariens