

Menü vun der Woch 8

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 17/02/2025	Dënschdeg, 18/02/2025	Mëttwoch 19/02/2025	Donnëschdeg, 20/02/2025	Freideg, 21/02/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Spare-Ribs Barbecue Zooss (6) Gromperkicheler (1.a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Chili con Quorn Rais ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Tagliatelle (1.a,3) mat Rand Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fritteierte Fësch (4) Remoulade Ebly (1) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Poulets Paschtéit (1.a,7) Fritten Zalot ~~~~~ 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 8

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 17/02/2025	Mardi, 18/02/2024	Mercredi, 19/02/2025	Jeudi, 20/02/2025	Vendredi, 21/02/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Spare-Ribs Sauce Barbecue (6) Galette (1.a,3) Pomme de Terre ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Chili con Quorn Riz ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Tagliatelle au Bœuf(1.a,3) Légumes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Poisson Frits (4) Remoulade Ebly (1.a) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Bouchée à la Reine (1.a,7) Frites Salade ~~~~~ 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