

Menü vun der Woch 4

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 20/01/2025	Dënschdeg, 21/01/2025	Mëttwoch 22/01/2025	Donnëschdeg, 23/01/2025	Freideg, 24/01/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Dinderagoût mat Curry Glasnuddelen Ierbessen ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fëschfilet mat (4) Kraidercroûte Boulgur Saison Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Rëndsbouletten Tomaten Zooss Tagliatelle (1,a,3) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Quiche Lorraine (1,a,3,7) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Kallëfs Schnitzel Gromperegratin (7) Frëscht Geméis ~~~~~ 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 4

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 20/01/2025	Mardi, 21/01/2024	Mercredi, 22/01/2025	Jeudi, 23/01/2025	Vendredi, 24/01/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Ragoût de dinde au curry Vermicelles de riz Petits pois ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Filet de poisson (4) en croûte d'herbes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Boulettes de boeuf Sauce tomate Tagliatelles (1,a,3) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Quiche Lorraine (1,a,3,7) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Escalope de veau Gratin de pommes (7) de terre Légumes 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