

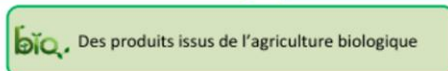
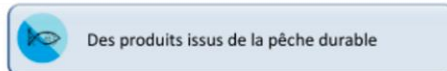
Menü vun der Woch 5

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 27/01/2025	Dënschdeg, 28/01/2025	Mëttwoch 29/01/2025	Donnëschdeg, 30/01/2025	Freideg, 31/01/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~ Champignons Risotto (7) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Merguez Couscous (1.a) Ratatouille ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Poulet Kebab Garnituren Pita Brout (1.a) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Rënds Brochette Grenaille Gromperen Geméis ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Saumon (4) mat Hunneg a Moschter (10) Räis Spinat ~~~~ 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 5

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:

Lundi, 27/01/2025	Mardi, 28/01/2024	Mercredi, 29/01/2025	Jeudi, 30/01/2025	Vendredi, 31/01/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Risotto aux (7) champignons ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Merguez Couscous (1.a) Ratatouille ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Kebab de poulet Garnitures Pain Pita (1.a) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Brochette de boeuf Pommes de terre grenaille Légumes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Saumon (4) au miel et à la moutarde (10) Riz Épinards ~~~~~ 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