


Menü

15.07.2024 – 21.07.2024

D'Lëscht vun den Allergènen fannt dir um Wunnberäich oder an der Cafétéria.

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Rëndsbritt mat Bouletten Gebroden Zoossiss, Purée, Saisonalt Geméis Rhubarbsmousse	Risotto mat Mieresfriichten Zalot	A) Ravioli Ricotta/Epinaard 	Fierkelsjelli Kachkéis Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Ënnenzopp mat Crouton`en, Kallëfsliewer mat Ënnen, gebrode Gromperen Uebstzalot	Tomaten gefëllt mat Flësch , Räis, Zalot		B) Zalot César
Mëttwoch	Porettenzopp Gesolpertes mat Lësen, Gromperen Clafoutis mat Aprikosen	Dorade mat Péiterséilegzooss, Gromperen, Paprika a Courgetten	C) Meloun mat Ham, Fritten	Charcuterie Lioner Uebstkuerf
Donneschdeg	<u>Portugiseschen Menü:</u> Caldo Verde Bacalhau com Natas (Morue mat Ram a Gromperen), Zalot Sobremesa "Luis" (Dessert de Luis)		Sandwich: 1. Ham/Gouda 2. Paté, Cornichon 3. Tomaten/ Mozzarella 4. Gereecherte Saumon	Taboulé Mortadella Yoghurt mat Biren
Freideg	Muertenzopp mat Kümmel Fëschfilet mat Safranzooss, Quinoa, Naveten a Muerten Religieuse	Hämmelsragout, Krokotten, Ierbessen mat Speck		Baurepaté Zelleriszalot Uebst aus der Saison
Samschdeg	Geméiszopp Gratinéierte Chicon, Gromperen, Zalot Crème Brulée Pistache	Fräschenhämmercher mat Knuewelek Purée, Baguetten		Quiche Lorraine Katalanesch Zalot Kompott
Sonndeg	Fenschell a Paprikaszopp <i>Paschtéitchen, Fritten, Zelleri Duo</i> <i>Petit-Beurre Kuch</i>			Aspic mat Eeër an Ham, Zalot Uebstkuerf

