

# Menu vum 13. bis den 17. November 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte+carottes+maïs	Soupe de champignons (3,7,9)	salade verte+concombres+maïs	Soupe au brocoli (6,7,9)	salade verte+betrteave+cornichons
	Hauptplat	Salade verte (10), épinard (7) purée de pommes de terre (7), omelette à la ciboulette (3,7)	Salade de chou chinois+cornichons+tomates, chou vert (7) poêlée de sarrasin, steak de boeuf au poivre vert (7)	spirelli (1a,1e), petits pois (3, 10,), goulash de saucisses au curry (6,7,9)	Carottes, salade de mâche (10), quenelles de p.d.t (3,7) avec une sauce aux champignons (7)	Salade de carottes (3,7), brocoli, burger de poisson avec sauce tomate (1a,3,4,7)
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Pommes au four (8a) et sauce anglaise (7)
Collatioun			Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), lait (7) et fruits	Croissant au jambon fromage (1a,3,7)		

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

- 1a. Blé/Weizen
- 1b. Seigle/Roggen
- 1c. Orge/Gerste
- 1d. Avoine/Hafer
- 1e. Épautre/Dinkel
- 1f. Kamut/Kamut
- 2. Crustacés/Krebstiere
- 3. Oeufs/Eier
- 4. Poisson/Fisch

5. Arachides/Erdnüsse

- 6. Soja/Soja
- 7. Lait/Milch
- 8. Fruits à coques/Schalenfrüchte
- 8a. Amandes/Mandel
- 8b. Noisettes/Haselnuss
- 8c. Noix/Walnuss
- 8d. Noix de cajou/Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan/Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil/Paranüsse




8g. Pistaches/Pistazie

- 8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss
- 9. Céleri/Sellerie
- 10. Moutarde/Senf
- 11. Grains de sésame/Sesamsamen
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite
- 13. Lupins/Lupine
- 14. Mollusques/Weichtiere

Mir leëen vill Wäert op eng regional, saisonal an nohaltig Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menu'en.

Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".

BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun.

	<p>Rëndfleisch, Gromperen, Eeër an Mëlchprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>		<p>Ananas, Banane an Räiswaffeln sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>		<p>BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.b. Uebst, Geméis, Nuddelen,...). Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>
--	--	---	--	---	---