

Menu vum 11. bis den 15. März 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte+carottes+concombre	Crème de céleri (7,9)	salade verte+tomates+poivron	Bâtonnets de légumes avec dip (3,7,10)	salade verte+maïs+cornichons
	Hauptplat	ravioli au bœuf (1,3) et sauce tomate (9), légumes et fromage (7)	Salade verte, salade de pommes de terre (12,10), saucisses et moutarde (10)	courgettes, riz et gyros de poulet	Minestrone (1a,9), baguette au fromage (1a,7) et herbes	Salade de maïs avec vinaigrette (3,7,10), chou de broccoli, spätzle au fromage (1a,3),
	Dessert	Mousse à la fraise (3,7)	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
Collatioun			Tartines (1a,b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Yaourt (7) aux fruits et céréales (1a,c,d)	Tartines (1a,b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Cake salé (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 leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohaltig Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'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 régionaalem 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>
--	--	---	--	---	---