

# Menu vum 14. bis den 18. Februar 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Cracottes (1a,b,7), lait (7) et fruits	Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait(7) et fruits	Muesli (1a,b,c,d), lait (7) et fruits	Brioche (1a, 3,7),
Mëttes	Entrée	salade verte+céleri+stick concombre+2 topping (1a,3,7,10)	salade verte+tomate+stick concombre+2 topping (1a,3,7,10)	panzarotti tomate mozzarella (1a,7)	salade verte+pousses de soja+stick bambou+2 topping (1a,3,7,10)	soupe de légumes(7,9)
	Haaptplat	carottes,pâtes (1a,3) cordon-bleu pané(1a,3,7)	riz,, haricots,(3,7)pain de viande(1a, 3,7)	salade verte+maïs+carottes +2 topping (3,7,10) pomme de terre, hareng à la maison (3,7),	rouleau de printemps(1a,3,9) sauce aigre douce(7), chou chinoise spirelli (7)	salade verte+betterave, haricots+2 topping (1a,3,7,10)poche de pdt farcie au fromage(3,7) chou fleur (7) salade de maïs
	Dessert	fruits	Verwurelter (1a,3,7)fruits	fruits	fruits	fruits
Collatioun		bouillie de semoule (1a,7)	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait(7) et fruits	Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait(7) et fruits	fruits+ galette de maïs

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/Haselnüsse
- 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.

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