

Menu vum 31. Januar bis den 4. Februar 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte+ tomates+ olives+2 topping ^(1a,3,7,10)	Moules a l'italienne ^(9,14)	salade verte+ carottes+ oignon vinaigre+2 topping ^(1a,3,7,10)	soupe de pommes de terre ⁽⁷⁾	salade mâche ^{3,10,7} ,cornichons+chou chinois+2 topping ^(1a,3,7,10)
	Haaptplat	poireaux,,gnocchis ^(1a) , sauce tomate,fromage ⁽⁷⁾	salade verte + poivron+coeurs de palmier+ 2 topping ^(3,7,10) tagliatelles ^(1a) au saumon ⁽⁴⁾ et brocoli, parmesan ⁽⁷⁾	chou fleur, pommes de terre, nuggets de poulet ^(1a,3) ,mayonnaise ⁽³⁾ +ke tchup	salade verte+betterave rouge+céleri ^(1a,3,7,10) , petit pois, riz, ragout de langue de boeuf ⁽⁷⁾ aux champignons	sarrasin poélée, et tomates cerises,pilons de poulet marinés à l'ail et citron
	Dessert	fruits	fruits	crêpe ^(1a,3,7) + canelle et sucre	fruits	fruits
Collatioun		salade de fruits +galette de riz	Tartines ^(1a.b, 11) au beurre ⁽⁷⁾ , fromage ⁽⁷⁾ , confiture, lait ⁽⁷⁾ et fruits	fromage blanc ⁽⁷⁾ au radis et cibulette+ grissini ^(1a)	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 Mëllechprodukter 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.
--	---	---	---	---	--