

Menu vum 28. Februar bis den 4. März 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte,concombre,tomates,+2 topping, vinaigrette (3,7,10)	Crème de céleri(7,9)	salade verte,petit maïs,chou rouge,+2 topping+vinaigrette (3,7,10)	salade verte,Cornichons,petit pois+2 topping+vinaigrette (3,7,10)	salade verte,maïs ,haricots+2 topping+vinaigrette (3,7,10)
	Hauptplat	pasta(1a) , sauce tomate	salade verte, carottes,céleri (9), +2 topping+ vinaigrette (3,7,10)aubergine grillée, bulgur, sauce yaourt, köfte(1a)	pois mange-tout et riz basmati, filet de poisson (1a,3,4)	choux de bruxelles et purée de pommes de terre(7) pain de viande, sauce aux oignons	poêlée d'ebly (1a) haricots verts, maïs, herbes et poulet
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Pasteis de nata (1a,3,7)	Fruits
Collatioun		Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	smoothie au avoine (1d)	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Fruits et galettes 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 lëtzebuergער 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>
--	--	---	--	---	---