

Menu vum 14. bis den 18. März 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte,céleri(9), carottes+ 2 topping+vinaigrette (3, 7, 10,)	salade verte,cornichons,chou-fleur +2topping+ vinaigrette (3,7,10)	salade verte,stick de légumes+ 2 topping +dip (3,7,10)	salade verte,olives, tomates +2 topping+ vinaigrette (3,7,10)	salade verte,haricots, maïs +2 topping+ vinaigrette (3,7,10)
	Haaptplat	Ravioli au boeuf (1,3) à la sauce tomate aux légumes et fromage (7),	Salade de pommes de terre (12,10), saucisses et moutarde (10)	Minestrone (1a,9), baguette au fromage (1a,7) et aux herbes,	spaghetti de courgette, riz, gyros de poulet	chou de Bruxelles,spätzle, rôti orloff
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	mousse au chocolat (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	Yaourt (7) au fruit et cereals(1a,c,d)	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/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 nohalteg 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 Mëllechprodukter 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>
--	--	---	--	---	---