

# Menu vum 4. bis den 8. Abrëll 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Cracottes (1a,b,7), lait (7) et fruits	Oeufs speciaux(3)	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+ poivron+ olivee vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	salade verte+ pissenlit + petit maïs vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	salade vert+ courgette , tomate vinaigre+2 topping(1a,3,7,10)	Salade verte+ carottes+ cornichons,vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	salade verte+ tomates+ concombre vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)
	Hauptplat	fettuccine (1a,3),sauce aux asperges vertes (7), tomates cerises, pois mange-tout, et saumon (4)	petit pois croquettes de pommes de terre ,émincé de poulet ,sauce poivre vert(7)	salade de spaghetti au pesto rouge, galettes de mozarella panée	flagolets,pommes de terre,cou de porc fumé C2-4 Pic Nic	potatoes au four, hamburger (1a),ketchup
	Dessert	fruits	fruits	fruits	tarte de pomme (1a,3,7)	fruits
Collatioun		petit pain romarin (1a) à l' aïoli(3)	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	fromage blanc au fruits et céréales (1a)	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	grissini (1a) +fruits

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/Walnüsse
- 8d. Noix de cajou/Cashewnüsse
- 8e. Noix de pécan/Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil/Paranüsse




8g. Pistaches/Pistazie

- 8h. Noix de Macadamia/Macadamianüsse
- 8i. Noix de Queensland/Queensland Nüsse
- 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 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 lëtzebuergער Ubau wéi aus régionallem 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.
--	---	---	---	---	--