

Menu vum 25. bis den 29. Abrëll 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte+ poivron+ épinard vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	soupe de tomates (9)	salade verte+chou rave,carottes vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	salade vert+tomat cerice,asperg vert vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)	salade verte+haricots, cornichons vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10)
	Hauptplat	carottes,purée de pommes de terre (7), moutarde (10), saucisses de légumes,	salade verte+ tomates + cube de concombre vinaigrette+2 topping(1a,3,7,10) riz jasmin, rondelles de calamar (1a,14), aioli (3)	asiatique bowl (6.9,11) aux légumes , nouilles (1a,3)et poulet+crêpes(1a,3,7)	baguette chaude aux ,tomates, champignons ,fromage et jambon(1a, 7),	spaghetti avec sauce bolognaise , fromage (1a, 3, 7),
	Dessert	fruits	fruits	fruits	fraise à la crème fouettée (7)	fruits
Collatioun		Corn-flakes (1c), lait (7) et fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	tresses de pâte feuilletée et fromage (7)	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	muffin à la citron (1a,3,7)

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 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 régionaalem 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.
--	---	---	---	---	--