

Menu vum 16. bis den 20. Mee 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte+ carottes+ fenouil,vinaigrette(3,7,10)	salade verte+ petit pois+ olives,vinaigrette(13,7,10)	salade verte+ concombre+ maës,,vinaigrette(13,7,10)	Soupe de courgettes (7,9)	salade verte+ poivron+ , mini épis de maïs,,vinaigrette(3,7,10)
	Hauptplat	Risotto aux herbes (7), champignons, tomates et parmesan (7),+ bruschetta (1a)	poivron,purée de p.d.t ,Wainzossis sauce moutarde	fusilli sauce tomate (1a),nuggets de poisson (1a, 3, 4)	salade verte+ pousses de bambou+ haricots,vinaigrette(3,7,10) asperges blanches, pommes de terre , jambon cuit , beurre noisette	bulgur aux petits pois et carottes croquettes de viande (1a,3),
	Dessert	fruits	Fromage blanc (7) sucré au coulis de fruits	fruits	fruits	fruits
Collatioun		céréales (1c), lait (7), fruits	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Yaourt	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Gâteau salé (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 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 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>
--	--	---	--	---	---