

Menu vum 13. bis den 17. März 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte + carottes + petit maïs	Crème de céleri (7,9)	salade vert+bâtonnets de légumes avec dip (3,7,10)	salade vert + tomate + betterave	salade verte + maïs + concombre
	Hauptplat	Ravioli au bœuf (1,3) à la sauce tomate, poivron(9) aux légumes et fromage (7)	salade verte, poivron, olives, salade de pommes de terre (12,10), saucisses et moutarde (10)	Minestrone (1a,9), baguette au fromage (1a,7) et herbes	spaghetti de courgettes, riz et gyros de poulet	choux de Bruxelles, spätzle (1a,3), prince orloff (7)
	Dessert	Mousse aux fraises (3,7)	Fruits	Fruits	Fruits	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) aux fruits et céréales (1a,c,d)	Collation M.R,	cake sale (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 Menü'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 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>
--	--	---	--	---	---