

Menu vum 20. bis den 24. März 2023

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies						
Mëttes	Entrée	salade verte + carottes + radis	Soupe de tomates (9)	concombre, tomates, salade verte,	salade verte + poivron + betterave	Salade de pissenlit (3,12)
	Hauptplat	épinards et purée de pommes de terre, sticks de poisson (1a,4)	Salade verte + petit maïs+ olives, brunoise de pomme sauté, galette de p.d.t. et légumes	croquettes, Hamburger (1a)	Salade verte avec vinaigrette (3,7,10), brocoli, riz, curry de poulet	salade verte+ carottes+concombre, asperges vertes (7), macaroni (1a), émincé de bœuf aux champignons
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Nouilles vapeur(1a) à la sauce anglaise (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	Tartines (1a.b, 11) au beurre (7), fromage (7), confiture, lait (7) et fruits	Muffin (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 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 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>
--	--	---	--	---	---