



Menü

13.05.2024 – 19.05.2024

D'Lëscht vun den Allergenen fannt dir um Wunberäich oder an der Cafétéria.

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Rëndsbritt mat klengen Bouletten Penne du Chef (Ham, Tomatenzooss, Knuewelek a Basilikum) Piisch Melba	Judd mat Gaardebounen Gebrode Gromperen	A) Panéiert Schnitzel vum Zelleri, Purée, Ratatouille 	Paté Riesling Chaumes Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Wäiss Bounenzopp Rëndsbouletten mat Ënnezooss, Pommes Dauphine, Poretten Paris-Brest	Fräschenhämmercher mat Knuewelek Baguette, Purée	B) Spaghetti Bolognaise	Kachkéis Rosette Pudding
Mëttwoch	Porettenzopp Spargel mat Hollandaise Zooss, Gromperen, Ham, Zalot Äerdbierszalot mat Sorbet	Schwéngsragout, Gromperen, Zelleri Duo	C) Meloun mat Ham, Fritten	Zickelkéismousse Eeër Mimosa Uebstkuerf
Donneschdeg	Séiss Gromperenzopp Panéiert Cordon-Bleu mat Champignons'zooss, Purée, Romanesco Äppeltaart	Tomaten mat Fleesch gefëllt, Räis, Tomatenzooss	Sandwich:	Tomaten/Mozzarella Réi Ham Yoghurt mat Biren
Freideg	Muertenzopp Gebrodene Saumon mat Sauerampelzooss, Gromperen, platt Bounen Aprikosemousse	Gefëllte Pouletsfilet mat Mozzarella, Risotto mat grénge Spargelen	1. Tomaten/ Mozzarella 2. Reblochon/ Réi Ham	Schinkenwurscht Mimolette Uebst aus der Saison
Samschdeg	Geméiszopp Kanéngschen mat Moschterzooss, Spätzle, Brockelcher Schwarzwälder 	Filet vum der Int Pommes Gaufrette Geméis Trilogie	3. Gegrillte Geméis 4. Poulet Curry	Feuilleté mat Champignonen, Zalot Uebstkuerf
Sonndeg	Paprikaszopp Pouletshämmercher "Basquaise", Nuddelsgratin, Courgetten an Ënnen Parfait Glacé Mokka			Paté Gouda Kompott