



Ste Elisabeth  
am Park

LUXEMBOURG  
À LA CARTE  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg

## Menu du 04 au 10 octobre 2021



Soupe

Plat

Menu alternatif

Collation

Soir

LUNDI 04/10/2021	Soupe au cerfeuil	Omelette paysanne, poireaux et pommes de terre rissolées	Toast aux champignons et salade verte	Baba au Rhum	Feuilleté au fromage et aux épinards
		Duo de pudding			
MARDI 05/10/2021	Soupe au céleri	"Judd mat Gardebounen" et pommes de terre au lard	Pizza au saumon fumé et crudités	Crème aux groseilles	Salade de pâtes
		Dame blanche			
MERCREDI 06/10/2021	"Bouneschlupp"	Roulade de dinde farcie, sauce champignons, frites et salade	Aubergine farcie au hâché, sauce yaourt à la menthe, pommes de terre nature et crudités	Muffin aux cerises	St. Albray
		Crème à l'ananas			
JEUDI 07/10/2021	Soupe au cresson	Bœuf Stroganoff, chou-fleur gratiné et pommes de terre nature	Pâtes à la sauce carabonara et salade verte	Gâteau sec	Œufs en gelée
		Coupe de fruits			
VENDREDI 08/10/2021 "Bayresche Mëtteg"	Soupe aux pommes de terre avec lardons	"Bayrische Platte" avec poulet, jarret de porc, boudin blanc, choucroute et "knödel"	"Bayrische Brotmahlzeit" avec lyoner, rôti de porc froid, lard, jambon cru, Emmenthal, cornichons et "Bauerebrout"	"Oktoberfest" à la brasserie	Charcuterie "Oktoberfest" et salade de pommes de terre
		"Kaiserschmarrn" avec sauce vanille et quetsches			
SAMEDI 09/10/2021	Soupe au poivron	Rôti de porc, sauce chasseur, petits pois et carottes et "Schupfnudeln"	Paëlla végétarienne et crudités	Yaourt aux coulis de pastèque	Jambon à la macédoine
		Mousse yaourt au coulis de framboises			
DIMANCHE 10/10/2021	Velouté de veau	Osso bucco, sauce tomate, jardinière de légumes et croquettes	Filet de saumon, sauce à l'aneth, riz et salade	Tarte aux quetsches	Thon à la mayonnaise
		Délice aux noix et à la semoule			

Le menu alternatif est à commander jusqu'à 9h30 au restaurant

Nous vous souhaitons un bon appétit!

Pour les informations relatives aux allergènes à déclaration obligatoire\* contenus dans les boissons et nos repas, veuillez demander la carte boisson et les listings de publication  
\* arachides-céleri-crustacés-fruit à coque-gluten-lactose-moutarde-mollusques-noix-œufs-poissons-sésame-soja-sulfite

Nous nous engageons à vous offrir des produits issus du terroir luxembourgeois ainsi qu'au moins 2 menus élaborés à partir de ces produits. Les menus et produits répondant aux critères de la campagne "Sou schmaacht Lëtzebuerg" sont représentés sur fond bleu

elisabeth  
am sozialen dëngscht zu lëtzebuerg