



MENU DE LA SEMAINE
MENU VUN DER WOCH



	13/10	14/10	15/10	16/10	17/10
Entrée	 Coleslaw 3,10	 Soupe de Tomate Tomatenzopp	 Pain à l’ail 1,7 Knuewlécksbrout	 Soupe de betterave Roud Rommelszopp	 Salade de chou rouge&pomme Zalot matt roudem Kabes an Apel
Plat Haaptplat	 Boulette pur boeuf avec une sauce moutarde 7,10 Rëndsboulette	 Tarte flambée forestière 1,7	 Hoki avec une sauce coco thai 4 Hoki matt Kokosnsmëllech	 Filet de poulet à l’estragon 7 Poulet’s Filet matt enger Estragon’s Zoos	 Lasagne Ricotta-poivrons 1,3,7
Féculents Bäilag	 pomme de terre Nature gekachten Gromperen	 Salade vert Gréng Zalot	 Riz basmati Basmati Rais	 Quinoa	
Légumes Geméis	 Dés de citrouille Kürbis		 Chou Pointu	 Haricots verts Gréng Bounen	 Brokkoli
Collation	 Compote aux poires Bierengebees	 Baguette multicéréales et confiture de fraises 1,11 Multikärebaguette mat Erdbiersgebees	 Granola Bio 1,8 + Lait d’avoine 1 Bio Granola mat Huewermëllech	 Dip de légumes 7 Geméis mat Dip	 Yaourt nature au Khaki et miel 7 Naturjoghurt, Khaki & Hunneg

- 1. Les céréales contenant du gluten
- 2. Les crustacés
- 3. Les œufs
- 4. Les poissons
- 5. Les arachides
- 6. Le soja
- 7. Le lait
- 8. Les fruits à coque
- 9. Le céleri
- 10. La moutarde
- 11. Les graines de sésame
- 12. L'anhydride sulfureux et les sulfites
- 13. Le lupin
- 14. Les mollusques