

MENU VUN DER WOCH VUM 12.01.2026 - 18.01.2026

Méindeg, den 12. Januar 2026

Lundi, le 12 janvier 2026

Kabeszopp
Soupe aux choux

Lasagne
bolognaise
mat enger gemeschter Zalot

Lasagne
à la Bolognaise
avec une salade mixte

Brownies mat Stoffi
Brownies au fromage frais

Owes: Gekachten Haam/Gouda/Brie
Jambon cuit/Gouda/Brie

Dënschdeg, den 13. Januar 2026

Mardi, le 13 janvier 2026

Champignonszopp
Soupe de champignons

Dinde-Schnitzel
mat Nuddelen
an Flageolets
Escalope de dinde
avec des pâtes
et des flageolets verts

Mandarinen Spekutatius Dessert
Dessert à la mandarine et au speculos

Owes: Pizza Maison
Pizza Maison

Mëttwoch, den 14. Januar 2026

Mercredi, le 14 janvier 2026

Schalottencrèmezopp mat Speck
Crème d'échalottes et lardons

Bouchée à la reine
mat Fritten
an enger grénger Zalot
Bouchée à la reine
avec des frites
et une salade verte

Vanille-Beeren-Trifle Dessert
Dessert Vanille et baies rouges

Owes: Salami/Berdorferkéis/Muertenzalot
Salami/Berdorfer/salade de carottes

Donneschdeg, den 15. Januar 2026

Jeudi, le 15 janvier 2026

Consommé célestine
Consommé célestine

Fierkelsham
mat gebrodenen Gromperen
an gekachtenem Mangold
Jambon de porclet
avec des pommes de terre sautées
et des côtes de bette

Cassata Glace
Glace cassata

Owes: Paté/Schinkenwurst/Chaumes
Paté/Saucisse de jambon/Chaumes

Freideg, den 16. Januar 2026

Vendredi, le 2026

Fenchelzopp
Soupe de Fenouil

Filet vum Skrei
Purée mat Knuewelek an
enger knuspreger Ratatouille

Filet de Skrei
purée à l'ail
avec une ratatouille croquante

Roudweinkuch
Gâteau au vin rouge

Owes: Groen Droht/Lyoner/Geess Kéis
Saucisse de foie/Lyoner/Fromage de chèvre

Samschdeg, den 17. Januar 2026

Samedi, le 2026

Bauerenzopp
Poatage cultivateur

Kallefsnieren an enger Madeira-Zooss
mat Basmatirais
an gréngen Bounen

Rognons de veau au Madère
avec du riz basmati
et des haricots verts

Schokolaspudding mat Klappschmand
Pudding au chocolat avec de la chantilly

Owes: Croque Madame
Croque madame

Sonndeg, den 18. Januar 2026

Dimanche, le 2026

Ochsenschwanzzopp
Oxtail de Bœuf

Kallefsbroot mat Salbei
an Gromperenwaffelen
an Muerten am Botter
Rôtie de veau à la sauge
avec des gauffres de pommes de terre
et des carottes au beurre

Mascarponecrème mat Kaffi an Hieselness
Crème de mascarpone au café avec des noisettes

Owes: Tataki vum Thon/Soja-Sprossen Zalot
Tataki de thon/salade de germes de soja



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPÉTIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!