

MENU VUN DER WOCH VUM 16. Februar 2026 - 22. Februar 2026

Méindeg, den 16. Februar 2026

Lundi, le 16 février 2026

Brittzopp Célestine
Soupe Célestine

Spaghetti Bolognaise
mat
Zalot

Spaghetti Bolognaise
avec
une salade

Marmorkuch
Gâteau marbré

Owes: Gekachten Ham/Camembert/Jelly
Jambon cuit/Camembert/Jelly

Dënschdeg, den 17. Februar 2026

Mardi, le 17 février 2026

Champignonszopp
Soupe aux champignons

Rëndsrouladen
mat "Kartoffelklöße"
an roudem Kaabes
Roulade de bœuf
avec Klöße de pommes de terre
et choux rouge

Milkshake
Milkshake

Owes: Mini Bouletten
Petits boulettes

Mëttwoch, den 18. Februar 2026

Mercredi, le 18 février 2026

Buschtawenzopp
Bouillon avec nouilles

Hierken
mat gekachtenen Gromperen
an Sellerie-Muerten Zalot
Hareng
avec pommes de terre cuits
et une salade de celeries et carottes

Uebstzalot
Salade de fruits frais

Owes: Gefüllten Eeër
Œufs farçies

Donneschdeg, den 19. Februar 2026

Jeudi, le 19 février 2026

Tomat-Mozarella
Tomate-mozarella

Baurencintopf
mat Paprika
an Gromperen
Goulasch à l'ancienne
avec poivrons
et pommes de terre

Brownie mat wäissem Schokola
Brownie au chocolat blanc

Owes: Trüffelsalami/Tête de Moine/Fleeschbrout
Salami de truffe/Tête de Moine/Pain de viande

Freideg, den 20. Februar 2026

Vendredi, le 20 février 2026

Paprikazopp
Soupe au poivrons

Saumon am Bleederdeeg
mat Nuddelen
an Romanesco

Saumon en pâte feuilleté
avec des pâtes
et Romanesco

Coupe brésilienne
Coupe brésilienne

Owes: Cambozola/Brot/Schwarzwälder Ham
Cambozola/Rôti/Jambon au forêt noir

Samschdeg, den 21. Februar 2026

Samedi, le 21 février 2026

Ënnenzopp mat Croûton'en
Soupe à l'oignons avec croûtons

Träipen
mat Purée
an Äppelkompott
Boudin noir
avec purée et
compôte de pommes

Kéiskuch
Gâteau au fromage

Owes: Pâté/Réi Ham/Emmenthaler
Pâté/Jambon cru/Emmenthaler

Sonndeg, den 22. Februar 2026

Dimanche, le 22 février 2026

Kéiszopp
Soupe au fromage

Roastbeef
mat Pastinakenpurée
an enger gefëlltener Courgette
Roastbeef
avec purée de panais
et une courgette farçie

Île flottante
Île flottante

Owes: St. Albray/Lyoner/Rieslingspaschtéit
St. Albray/Cervelas/Pâté au Riesling



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPÉTIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!