

Menu vun der Woch vum 13. Oktober 2025 bis den 19. Oktober 2025

Méindeg, den 13. Oktober 2025 Lundi, le 13 octobre 2025	Dënschdeg, den 14. Oktober 2025 Mardi, le 14 octobre 2025	Mëttwoch, den 15. Oktober 2025 Mercredi, le 15 octobre 2025	Donneschdeg, den 16. Oktober 2025 Jeudi, le 16 octobre 2025
<p style="text-align: center;"><i>St Germain Zopp</i> <i>Soupe St Germain</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Gefülltenen Kallefsschnitzel</i> <i>mat Ebly Risotto</i> <i>an Routrommelszalot</i> <i>Escalope de veau farçie</i> <i>avec un risotto de blé</i> <i>et une salade de betteraves</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Diplomaten crème</i> <i>Crème Diplomate</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Lyoner/Jelly/Gouda</i> <i>Lyoner/Jelly/Gouda</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Moies: Omelett</i> <i>Matin: Omelette</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Brokkoliszopp mat Crouton'en</i> <i>Soupe de brocoli avec des croutons</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Gehacktes Steak vum Rand</i> <i>mat gebroden Gromperen</i> <i>an enger Geméisratatouille "Provençale"</i> <i>Steak haché de bœuf</i> <i>avec des pommes de terre cuites</i> <i>et une ratatouille de légumes "Provençale"</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Tartelette mat Mirabellen</i> <i>Tarletette aux mirabelles</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Elsässeschen Flammkuch</i> <i>Tarte flambée d'alsace</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Gromperenzopp mat Mettwurscht</i> <i>Soupe de pommes de terre avec Mettwurscht</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Nuddelsgratin mat Ham, Kéis</i> <i>an Champignon'en</i> <i>mat enger gemëschtener Zalot</i> <i>Gratin de pâtes avec jambon, fromage</i> <i>et champignons</i> <i>avec une salade mixte</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Stoffismousse mat Zitroun</i> <i>Mousse de fromage frais avec citron</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Salami/Gekachten Ham/Brie</i> <i>Salami/Jambon cuit/Brie</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Kierwelzopp</i> <i>Soupe au cerfeuil</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>"Coq au Riesling"</i> <i>mat Gromperenpurée</i> <i>an gedämpften Muerten</i> <i>"Coq au Riesling"</i> <i>avec purée de pommes de terre</i> <i>et des carottes à la vapeur</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Een Steck Sachertorte</i> <i>Une part de tarte "Sacher"</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Charcuterie/Groen Droht/Cambozola</i> <i>Charcuterie/Groen Droht/Cambozola</i></p>
Freideg, den 17. Oktober 2025 Vendredi, le 17 octobre 2025	Samschdeg, den 18. Oktober 2025 Samedi, le 18 octobre 2025	Sonndeg, den 19. Oktober 2025 Dimanche, le 19 octobre 2025	
<p style="text-align: center;"><i>Moies: Verluerend Brout</i> <i>Matin: Pain Perdu</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Tomatenzopp mat Thymian</i> <i>Soupe à la tomate avec du thym</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mierdaiwel mat Safranzooss</i> <i>hausmaacher Röstien</i> <i>an enger Spinattaart</i> <i>Lotte avec sauce au safran,</i> <i>des röstis fait maison</i> <i>et une tarte d'épinards</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Gefelltenen Chou mat enger Boule Vanillsglace</i> <i>Chou fourrée avec une glace à la vanille</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Tiroler Speck/Dindebroscht/Abteikéis</i> <i>Lard tirolien/Poitrine de dinde/Fromage d'abbaye</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Pouletsbritt mat Omelette</i> <i>Bouillon de poulet avec omelette</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Brot vum Schwéngsjud</i> <i>mat Fettucine</i> <i>an enger Mauséiercherszalot</i> <i>Rôti de collet de porc</i> <i>avec fettucines</i> <i>et une salade de mâche</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mokkapudding mat Klappschmand</i> <i>Pudding à la mokka avec de la crème fouettée</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>lwwerbaakenen Croissant mat Ham an Kéis</i> <i>Croissant gratiné avec du jambon et du fromage</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Crèmezopp mat Bëschchampignonen</i> <i>Soupe à la crème avec champignons des bois</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Kotlett vum Wëldschwäin</i> <i>mat Gromperenkroketten</i> <i>an Wirsing mat Rahm</i> <i>Côtelette de marcassin</i> <i>avec croquettes de pommes de terre</i> <i>et du chou frisé avec de la crème</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Waarmen Äppelstrudel mat Crème Anglaise</i> <i>Strudel de pommes chaud avec crème anglaise</i></p> <p style="text-align: center;">Owes: <i>Réi Ham mat Meloun</i> <i>Jambon cru avec melon</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Mir wënschen Iech</i> <i>en gudden Appetit</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Nous vous souhaitons</i> <i>un bon Appétit!</i></p> <div style="text-align: center;">  </div>