

Méinden, den 13. Oktober 2025

Zelleri's Zopp

Crème de céleri

Ravioli mat Champignon'en, Kruditéiten

Ravioli aux champignons, crudités

Uebstzalot

Owes: Lëtzebuerger Bauerenzoossiss, Gësssekéis

Dënschden, den 14. Oktober 2025

Showcooking: Spiegeleeër

Kräiderzopp mat Philadelphia

Potage aux fines herbes, philadelphia

Poulet's Ragoût, Péiterséileg Gromperen,

Ratatouille

Ragoût de poulet, pommes de terre persillées, ratatouille

Yoghurtcrème mat Hambier

Owes: Croque-Monsieur, Jambon persillé

Mëttwoch, den 15. Oktober 2025

Minestrone

Potage Minestrone

Feierstengszalot, gebroden Gromperen, gréng

Zalot

Salade de viande, pommes de terre rôties, salade verte

Kéistaart

Owes: Speck di Prosciutto, Berdorfer Kéis

Donneschden, den 16. Oktober 2025

Showcooking: Wirschtercher

Kürbis Zopp

Potage de butternut

Kallef's Marengo, Muerten an Ierbessen,

Tagliatelle

Sauté de veau Marengo, petits-pois-carottes,

tagliatelles

Dame blanche

Owes: Nizza's Zalot, Lyoner

Fréiden, den 17. Oktober 2025

Geméiszopp
Potage de julienne de légumes

Gebrodenen Filet vum Bar, Risotto, Fenchel
Filet de bar, risotto crémeux, fenouil rôti

Mëllechräis

Owes: Gelli, Brie

Samschden, den 18. Oktober 2025

Brokoli's Zopp
Potage brocoli

Rënd's Bouletten mat Lécker Sirup's Zooss,
gebroden Gromperen, Tomat mat Kräider
Boulette de bœuf sauce au sirop de Liège, pommes de
terre, tomate provençale

Chou à la crème

Owes: Gromperenzalot, Jagdwurst

Sonnden, den 19. Oktober 2025

Oktoberfest Menu

Weisswurst, Obatzda, Brezel

Haxe, Krautsalat, Knödel

Apfelstrudel

Owes : Quiche mat Thon, Charcuterie

