

MENU VUN DER WOCH

Méindeg, den 17. August 2026 Lundi, le 17 Aout 2026	Dënsteg, den 18. August 2026 Mardi, le 18 Aout 2026	Mëttwoch, den 19. August 2026 Mercredi, le 19 Aout 2026	Donneschdeg, den 20. August 2026 Jeudi, le 20 Aout 2026
Brittzopp mat Eeër a Vermicelles Bouillons aux œuf et vermicelles	Kreiderzopp Soupe aux herbes	Italienesche Zopp Ministrone	Courgettenzopp Crème de courgettes
***	***	***	***
Poulet filet mat Pfefferzooss Rais a gebrode Champignons	Scampien mat Knuewelék Tagliatelle a klengem Geméis	Duo de pâtes mat grénger Zalot	Gegrillte Kotelett mat Kraiderbotter Pomme noisettes an Kruditéiten
Filet de poulet avec uns sauce au poivres	Scampis à l'ail Tagliatelle et petit légumes	Duo de pâtes avec une salade verte	Cotelette au beurre maître d'hôtel Pomme noisette et crudités
***	***	***	***
Figuenmousse	Quetschekuch mat Streisel	Dame Blanche	Pistache Glace
Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Pain de Viande, Tomatenzalot	Owes: Kéisplateau, gekachten Ham, Lyoner, Croque Monsieur	Owes: Kéisplateau, Rei Ham, Italienesch Zalot	Owes: Kéisplateau, gekachten Ham, Copa, Nuddelszalot
Freideg, den 21. August 2026 Vendredi, le 21 Aout 2026	Samschdeg, den 22. August 2026 Samedi, le 22 Aout 2026	Sonndeg, den 23. August 2026 Dimanche, le 23 Aout 2026	
Maiszopp Soupe au maïs	Gemeiszopp Crème de légumes	Toast mat Champignonen Toast aux champignons	MIR WËNSCHEN IECH EN GUDDEN APPÉTIT
***	***	***	
Gebrodenen Cabillaud mat gekachte Gromperen	Bauerenzalot	Kallefsmignon mat Gromperegratin a gemëschten Geméis	Nous vous souhaitons un bon Appétit!
a Brokkoli mat Mandelen Cabillaud rôti avec des pommes de terre nature et broccolis aux amandes	Salade paysanne	Mignon de veau avec un gratin de pommes de terre et variation de légumes	
***	***	***	
Mokka ☿Eclair		Moelleux au chocolat	
Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Rollmops, Roastbeef	Owes: Kéisplateau, Gekachten Ham, Pijen mat Thon	Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Groen Droot, Bounenzalot	