

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 16.03.2026

Ënnenzopp
Soupe à l'oignon

Wäinzoossis mat Moschterzooss
Kroketten
Roude Kabes
Saucisse au vin rôti à la moutarde
Pommes croquettes
Chou rouge

Orangenkuch
Gâteau à l'orange

Owes: Italienesch Zoossiss, Fëschterrine

Soir: Saucisse italienne, Terrine de poisson

Dënschden/Mardi, 17.03.2026

Zellerieszopp
Soupe au céleri

Dindegeschnetzelt mat Curry
Tagliatelle
Mange-tout Bounen
Émincé de dinde au curry
Tagliatelle
Pois mange-tout

Tutti Frutti
Tutti Frutti

Owes: Gouda, Piigen mat Thon

Soir: Gouda, Pêches au thon

Mëttwoch/Mercredi, 18.03.2026

Brokkolisopp
Soupe de broccoli

Träipen
Gromperenpurée
Äppelkompott
Boudin noir
Purée de pommes de terre
Compote de pommes

Speculooscrème
Crème au speculoos

Owes: Roastbeef sauce tartare, Chaumes

Soir: Roastbeef sauce tartare, Chaumes

Saint-Joseph
Donneschden/Jeu, 19.03.2026

Bisque d'écrevisses
Bisque d'écrevisses
Cocotte Ee mat gréngen Spargelen
Œuf cocotte aux asperges vertes

Kallefsmignon mat Morschelen
Gratin dauphinois
Geméis Bouquetière
Mignon de veau aux morilles
Gratin dauphinois
Bouquetière de légumes

Profiteroles mat Schokela an Vanillsglace
Profiteroles au chocolat et glace à la vanille

Owes: Omelett mat Ham a Kéis, Cornichonszalot

Soir: Omelette au jambon-fromage, Salade de concombre

Freiden/Vendredi, 20.03.2026

Lënsenzopp mat Speck a Mettwurst
Soupe de lentilles aux lardons et mettwurst

Filet de lieu jaune sauce aux poireaux
Räis
Gebrodene Fenchel
Filet de lieu jaune sauce aux poireaux
Riz
Fenouil rôti

Mokkas Eclair
Eclair au mocca

Owes: Salade Niçoise, Coppa

Soir: Salade Niçoise, Coppa

Samsden/Samedi, 21.03.2026

Geméiszopp
Soupe aux légumes

Makkaronien am Schäffchen mat
Ham a Kéis iwwerbaak
Gréng Zalot
Gratin de macaroni au jambon et fromage
Salade verte

Muffin mat Framboise
Muffin aux framboises

Owes: Toast aux Champignons, Mortadella

Soir: Toast aux Champignons, Mortadella

Sonnden/Dimanche, 22.03.2026

Rëndsbritt mat Vermicelles
Consommé de bœuf aux vermicelles

Joue de bœuf braisée
Pommes sautées
Braiséierten Chicon
Joue de bœuf braisée
Pommes sautées
Chicon braisé

Äppelcrumble
Crumble aux pommes

Owes: Gromperenzalot mat Wienerle, Saint Nectaire

Soir: Salade de pommes de terre, saucisses de Vienne, Saint-Nectaire



MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!