

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 28.09.2026

Courgettenzopp mat Champes
Soupe de courgettes au champagne

Judd mat Gaardebounen
Gebootschte Gromperen

Jambonneau aux fèves à la Luxembourgeoise
Pommes de terre sautées

Pêche Melba
Pêche Melba

Owes: Rôti de dinde, Rout Rommelszalot
Soir: Rôti de dinde, Salade de betteraves rouges

Dënschden/Mardi, 29.09.2026

Geméis-zopp
Soupe aux légumes

Rëndsgoulasch mat Paprika
Gromperenpurée
Brokkelcher

Goulasch de bœuf au paprika
Purée de pommes de terre
Chou de bruxelles

Nougat glacé
Nougat glacé

Owes: Mortadella, Tomates crevettes
Soir: Mortadelle, Tomates crevettes

Mëttwoch/Mercredi, 30.09.2026

Champignonscrème
Crème de champignons

Maccaroni am Schäffchen mat Ham a Kéis iwverbak
Gemëschtchen Zalot

Gratin de macaroni au jambon et fromage
Salade mixte

Ananascrème
Crème d'ananas

Owes: Bruschetta mat Tomaten, Réi Ham
Soir: Bruschetta aux tomates, Jambon cru

Donneschden/Jendredi, 01.10.2026

Saueramperszopp mat Rahm
Soupe d'oseille à la crème

Pouletgeschnetzelt mat séiss-sauer Zooss
Kantoneseche Räis
Mange-tout Bounen

Émincé de poulet sauce aigre-douce
Riz cantonais
Pois mange-tout

Chou mat Schlagsahn
Chou à la chantilly

Owes: Wëldpâté, St Albray
Soir: Pâté de gibier, St Albray

Freiden/Vendredi, 02.10.2026

Tomatecrème
Crème de tomates

Filet vum Cabillaudsreck mat Wäisswainzoos
Gequellte Gromperen
Gedämpfte Poretten

Filet de dos de cabillaud, sauce vin blanc
Pommes de terre vapeur
Poireaux étuvés

Schokolaskuch
Gâteau au chocolat

Owes: Lyoner, Kachéis
Soir: Lyoner, Kachéis

Samsden/Samedi, 03.10.2026

Ierbësenbulli mat Mettwurscht
Baguette

Soupe de pois cassés à la mettwurst
Baguette

Tutti Frutti
Salade de fruits frais

Owes: Râis-zalot mat Scampis'en
Soir: Salade de riz avec scampis

Sonnden/Dimanche, 04.10.2026

Kürbis-zopp
Soupe de potiron

Gebroden Noix-de-St-Jacques mat Safran an Tagliatelle
Noix-de-St-Jacques poêlées au safran et tagliatelles

Kallefsmignon am Speckmantel mat Pfefferzooss
Röstis

Courgettengratin
Filet mignon de veau enrobé de lard sauce au poivre

Röstis
Gratin de courgettes

Kaalen Hond
Kaal-Hond

Owes: Agemaachten Hierken mat Gromperen
Soir: Harengs marinés avec pommes de terre



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPÉTIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!