



# Woche 20 - SEA de Bettembourg

Dussmann

Montag 13.05	Dienstag 14.05	Mittwoch 15.05	Donnerstag 16.05	Freitag 17.05
<b>Déjeuner</b>				
Krüditéiten Vinaigrette 10 - 12	Ierbessenzopp (ouni Fleisch)	Krüditéiten Vinaigrette 10 - 12	Geméiscrèmezopp 7 - 9	Krüditéiten Vinaigrette 10 - 12
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Quiche mat Kéis 101 - 3 - 7		Paschtéit mat Champignonen 101 - 7	Blesotto Courgetten - Parmesan 101 - 7	Chili ouni Fleisch mat roude Bounen a Mais
<b>Menu du jour</b>				
Jonkrénds-Ragout 101 Gedämpfte Gromperen Gebrode Muerten an Pastinaken *** Uebstkuerf	Spelznuddelen Zoos Napoletana 105 - 3 Gerappte Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10 - 12 *** Uebstkuerf	Paschtéit 101 - 7 Räis Haricots verts *** Uebstkuerf	Cabillaud mat Basilikumzooss 101 - 4 - 7 Wees 101 Salade de tomates cerises *** Uebstkuerf	Chili con carne, roude Bounen a Mais Quinoa Gréng Zalot mat Vinaigrette 10 - 12 *** Uebstkuerf
<b>Collation</b>				
Geméissticks a Grissini 101 Uebstkuerf	Schmier mat Hieselnosshotter 101 - 102 - 103 - 6 - 7 - 802 Uebstkuerf	Kuch 101 - 3 - 7 Uebstkuerf	Kéisbréitchen & Äppeljus 101 - 7 Uebstkuerf	Jugurt (Uebst oder Vanille) 7 Uebstkuerf

Menu Mexicain



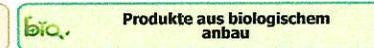
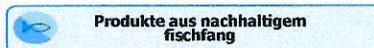
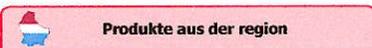
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



**Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai**

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

Dussmann Catering  
verarbeitet  
regelmäßig :





Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
<b>Déjeuner</b>				
Crudités de saison Vinaigrette 10 - 12	Potage St Germain (sans viande)	Crudités de saison Vinaigrette 10 - 12	Crème de légumes 7 - 9	Crudités de saison Vinaigrette 10 - 12
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Quiche au fromage 101 - 3 - 7		Bouchée aux champignons 101 - 7	Blésotto Courgette - Parmesan 101 - 7	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de jeune bovin 101 Pommes de terre vapeur Poêlée de carottes et panais *** Corbeille de fruits	Dinkelnudeln sauce napolitaine 105 - 3 Fromage rapé 7 Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Corbeille de fruits	Bouchée à la reine 101 - 7 Riz Haricots verts *** Corbeille de fruits	Cabillaud sauce basilic 101 - 4 - 7 Blé 101 Salade de tomates cerises *** Corbeille de fruits	Chili con carne aux haricots rouges et maïs Quinoa Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Corbeille de fruits
<b>Collation</b>				
Dip's de légumes et grissini 101 Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner noisette 101 - 102 - 103 - 6 - 7 - 802 Corbeille de fruits	Quatre-quart 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes 101 - 7 Corbeille de fruits	Yaourt (Fruits ou Vanille) 7 Corbeille de fruits

Menu Mexicain



Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



**Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai**

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens