



# Woche 21 - SEA de Bettembourg

Dussmann

Montag 20.05	Dienstag 21.05	Mittwoch 22.05	Donnerstag 23.05	Freitag 24.05
<b>Déjeuner</b>				
	Geméiszopp 7	Krüditéiten Weiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Muertenzopp	Krüditéiten Weiss Vinaigrette 3 - 10 - 12
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
			Panéierten Halloumi 101 - 3 - 7	Geméiskichelchen 3
<b>Menu du jour</b>				
Férié Lundi de Pentecôte	Gebrode Rënds fleesch 101 Spelznuddelen 105 - 3 Dënn geschniddent Geméis *** Uebstkuerf	Omlétt mat Kéis 3 - 7 Gromperen am Schäffchen Ramspinat 7 *** Uebstkuerf	Panéierte Poulet 101 - 3 Räis Gréng Zalot mat Weiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Uebstkuerf	Saumon mat Dëll 101 - 4 - 7 Schmull 101 Ierbessen *** Uebstkuerf
<b>Collation</b>				
	Kärebroust mat Kiri® 101 - 102 - 103 - 7 - 11 Uebstkuerf	Stracciatellasjugurt 6 - 7 Uebstkuerf	Baguette mat Gebees 101 - 103 - 7 Uebstkuerf	Müsli mat Mëllech 101 - 103 - 104 - 6 - 7 Uebstkuerf



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



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 :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem  
fischfang



Produkte aus nachhaltigem  
handel



Produkte aus biologischem  
anbau



100% vegatarische produkte



Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
<b>Déjeuner</b>				
	Velouté de légumes <sup>7</sup>	Crudités de saison Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Soupe de carottes	Crudités de saison Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
			Halloumi pané <sup>101 - 3 - 7</sup>	Galette de légumes <sup>3</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Férialé  Lundi de Pentecôte	Sauté de boeuf <sup>101</sup> Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> Julienne de légumes *** Corbeille de fruits	Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup> Pommes de terre au four Epinards à la crème <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits	Poulet pané <sup>101 - 3</sup> Riz Salade verte et vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Corbeille de fruits	Saumon à l'aneth <sup>101 - 4 - 7</sup> Semoule <sup>101</sup> Petits pois *** Corbeille de fruits
<b>Collation</b>				
	Pavé céréales au Kiri® <sup>101 - 102 - 103 - 7 - 11</sup> Corbeille de fruits	Yaourt Straciatella <sup>6 - 7</sup> Corbeille de fruits	Baguette à la confiture <sup>101 - 103 - 7</sup> Corbeille de fruits	Muesli et lait <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup> Corbeille de fruits



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



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

