






Woche 47 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 18.11	Dienstag 19.11	Mittwoch 20.11 Menu Espagnol	Donnerstag 21.11	Freitag 22.11
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Vegetarische Empanada ^{101 - 3 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Kürbiscremesuppe ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Sellerie Remoulade ^{3 - 7 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Wiener Tofu mit Senfsauce ^{101 - 104 - 6 - 7 - 10}  Kartoffelpüree ⁷ Erbsen	Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Pilaf-Reis ⁷ Brokkoli ⁷	Kartoffelomelett ^{3 - 7}  - Grüner Salat	Schollen Sauce Vierge ⁴  Weizen ¹⁰¹	Geschnittenes Hähnchen mit Zwiebeln Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Catalan Creme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Exotische Obstplatte *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffeln ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Speculoos®- Aufstrich ^{101 - 6 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Käse ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11} *** Obstkorb	Joghurt mit Honig ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 48 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 25.11 Menu Indien	Dienstag 26.11	Mittwoch 27.11	Donnerstag 28.11	Freitag 29.11
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Rotkohlsalat mit Feta & Walnüssen ^{7 - 803 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Lauchcremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit Tomaten-Olivenpaste ^{101 - 102} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hähnchen Tikka Massala ^{7 - 10} Indischer Reis ¹⁰ Blumenkohl mit Curry ¹⁰	Seelachsfilet gebraten Kräutersauce ^{101 - 4 - 7} Dreifarbige Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 702 - 10} Wedges Kartoffeln geriebener Karottensalat	Falafel mit Paprikacoulis ^{101 - 3} Grieß ¹⁰¹ Glacierte Rüben ⁷	Tagliatelle Carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} - Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Obstcompott *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Vanillemuffin ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} *** Obstkorb	Birnen - Bananenjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Haselnussbutter ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohaltig a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau




100% vegatarische produkte



Woche 49 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 02.12	Dienstag 03.12	Mittwoch 04.12	Donnerstag 05.12	Freitag 06.12 St Nicolas
Karottenkuchen ^{101 - 3 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Linsensuppe ^{7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Rote Beete Salat mit Apfel ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe mit Kleine Nudeln ^{105 - 3} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Fischeintopf vom Lachs ^{4 - 7} ^{bio.} Petersilie Kartoffeln Gemüsepfanne	Rindswurst mit Braunersauce ¹⁰ Spätzle ^{101 - 3} Rosenkohl ⁷	Kartoffelgratin mit Ei ^{3 - 7} ^{VEGAN} - Rahmspinat ⁷	Hähnchenbraten Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüse nach provenzalischer Art	Blätterteig mit Käse ^{101 - 3 - 7 - 9} ^{VEGAN} Basmati-Reis Grüne Bohnen ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Ananascrumble ^{101 - 7} *** Obstkorb	exotische Obstsalat *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Käse & Apfelsaft ^{101 - 7 - 9} *** Obstkorb	Boxemännchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb 

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 50 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 09.12	Dienstag 10.12	Mittwoch 11.12	Donnerstag 12.12	Freitag 13.12
Zwiebelsuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemischtes Gemüse ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Weisskohlsalat mit Sesam ¹¹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüse Dips mit Schnittlauchquarksauce ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Jungrindragoût Dinkelnudeln ^{105 - 3} Brokkoli ⁷	Cabillaudblanquette ^{101 - 4 - 7 - 9} Pilaf-Reis ⁷ Karottenflan ^{3 - 7}	Kartoffelgnocchis Tomatensauce ¹⁰¹ - Linsen-Eintopf	Cordon Bleu vom Schwein paniert ^{101 - 3 - 7} Kartoffelpüree ⁷ Gemüsepfanne	Hühnchen mit Champignonsauce ⁷ Bulgur ¹⁰¹ Erbsen
Dessert - Nachtisch				
Joghurt mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Exotische Obstplatte *** Obstkorb	Marmorkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Muffins mit Gemüse ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ^{101 - 7} *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau






100% vegetarische produkte



Woche 51 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 16.12	Dienstag 17.12	Mittwoch 18.12	Donnerstag 19.12 Menu asiatique	Freitag 20.12 Menu de Noël
Rote Beete Salat mit Apfel und Käse ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Coleslaw ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Karottencremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Chinesische Suppe ^{101 - 6 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Blätterteig mit Tomaten und Käse ^{101 - 3 - 7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Rinderroulade mit brauner Sauce Wedges Kartoffeln Blumenkohl ⁷	Dinkelnudelgratin mat 3 Käsen - ^{105 - 3 - 7} Tomatenzooss  - Gemüsepfanne	Schollen Dillsauce ^{4 - 7}  Quinoa Spinat ⁷	Vegetarischer chinesischer Bratreis ³  - Asiatisches Wokgemüse ^{101 - 6}	Hühnchen Honig und Marronen Schwedische Kartoffeln Bohnenbündchen ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Heidelbeerjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Weihnachtsstamm ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Vanillecreme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Speculoos®- Aufstrich ^{101 - 6 - 7} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 1 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 30.12 Menu Luxembourgeois	Dienstag 31.12	Mittwoch 01.01 Féirié - Nouvel an	Donnerstag 02.01	Freitag 03.01
Ierbessenzopp ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Bruschetta mit Rote Beete ^{101 - 102 - 103 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰		Waldorf Salat ^{3 - 803 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Knödel mit Speck ^{101 - 3} Sahnesauce ⁷ Apfel-Kompott	Omelett mit Käse ^{3 - 7} Wedges Kartoffeln Grüne Bohnen ⁷		Seelachsfilet gebraten ⁴ Dreifarbige Dinkelnudeln ^{105 - 3} Rosenkohl ⁷	Hähnchen mit Zitrone ⁷ Grieß ¹⁰¹ Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb		Obstsalat *** Obstkorb	Galette des rois ^{101 - 3} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffeln ⁷ *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb		Schnitte mit Haselnussbutter ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Obstkorb	Erdbeeryoghurt ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 2 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 06.01	Dienstag 07.01	Mittwoch 08.01	Donnerstag 09.01	Freitag 10.01
Grüner Salat mit Käsewürfel ⁷⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemischtes Gemüse ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Brokkolicremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gebratenes Hähnchen mit Cajounüssen ⁸⁰⁴ Basmati-Reis Butterbohnen ⁷	Spaghetti Bolognese-Sauce ¹⁰⁵⁻³ - Grüner Salat	Gnocchi sorrentina ¹⁰¹⁻⁷ - Vichy Karotten ⁷	Seelachs mit Remouladensauce ³⁻⁴⁻¹⁰ Weizen ¹⁰¹ Gemüsepfanne	Jungrindblanquette ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ Kartoffelpüree ⁷ Apfelrotkohl
Dessert - Nachtisch				
Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb	Ofenkartoffeln *** Obstkorb	Exotische Obstplatte *** Obstkorb	Birnentarte mit Mandeln ¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁰¹ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Natur Muffin ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Honig ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Kiri® ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁷⁻¹¹ *** Obstkorb	Joghurt Straciatella ⁶⁻⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 3 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 13.01	Dienstag 14.01	Mittwoch 15.01	Donnerstag 16.01	Freitag 17.01
Coleslaw ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Rübencremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit Tomaten-Olivenpaste ¹⁰¹⁻¹⁰² Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Blumenkohlsuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Weisskohlsalat mit Sesam ¹¹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Königinpastete ¹⁰¹⁻⁷ Brauner Basmati-Reis Erbsen mit Zwiebeln	Gemüseboulette Tomatensauce ¹⁰¹⁻³ Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Grüner Salat	Schweineragout Gedämpfte Kartoffeln Schwarzwurzel mit Cremesauce ⁷	Schollenfilet mit Koriandersauce ⁴⁻⁷ Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Gemüsepfanne	Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais ⁶ Grieß ¹⁰¹ Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Obstkompott *** Obstkorb	Quark mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Apfel aus dem Ofen mit Zimt ⁷ *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Schokoladenkuchen ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Kirschjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Butter ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb	Cookies ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohaltig a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau





100% vegetarische produkte



Woche 4 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 20.01	Dienstag 21.01	Mittwoch 22.01	Donnerstag 23.01	Freitag 24.01 Menu Indien 
Rote Beete Salat mit Cashew ⁸⁰⁴ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Rotkohlsalat mit Apfel Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Ierbessenzopp ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Maispuffer Tikka Masala ³ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Jung Rind Marengo Spätzle ^{101 - 3} Glacierte Rüben ⁷	Gegrilltes Lachs ⁴ Bratkartoffeln Grüner Salat	Lasagne Bolognese ^{101 - 3 - 7} - Rahmspinat ⁷	Parmesanrisotto ⁷  - Gemüsepfanne	Poulet Tandoori ^{6 - 7} Pilaf-Reis ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Weisser Käse mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Exotische Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Birnen - Bananenjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Haselnussbutter ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Tomatenaufstrich und Apfelsaft ^{101 - 102} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 5 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 27.01	Dienstag 28.01	Mittwoch 29.01	Donnerstag 30.01	Freitag 31.01
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Grüner Salat Mimosa ^{101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Karottencremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Salat von roten Bohnen ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Cellerisalat mit Nüssen & Senf ^{3 - 803 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchengyros Weisse Käsesauce, Zitrone und Schnittlauch ^{7 - 10} Pain Pita und Reis ¹⁰¹ Salat, Karotten, Weisskohl	Dinkeludelgratin mit Aurorasauce ^{101 - 105 - 3 - 7} - Gemüsepfanne	Kabeljau gebraten Safransauce ^{4 - 7} Bulgur und Quinoa-Duo ¹⁰¹ Butterbohnen mit Schalotten ⁷	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} Geriebener Käse ^{3 - 7} Grüner Salat	Schweinefilet mit Honig Wedges Kartoffeln Mais ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Bananenmilkshake ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Crepe mit Zucker ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11} *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte