



Semaine 47 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 20/11 Menu Espagnol	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Empanadas végétariens 101 - 3 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Velouté de potiron 7 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Wiener tofu sauce moutarde 101 - 104 - 6 - 7 - 10 Purée de pommes de terre 7 Petits pois	Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 Riz Pilaf 7 Brocoli 7	Tortilla de pommes de terre 3 - 7 - Salade verte	Limande sauce vierge 4 Blé 101	Emincé de poulet aux oignons Dinkelnudeln 105 - 3 Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème catalane 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits exotiques *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Tartine au fromage 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11 *** Corbeille de fruits	Yaourt au miel 7 *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 48 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 25/11 Menu Indien	Mardi 26/11	Mercredi 27/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou rouge, feta & noix ^{7 - 803 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de poireaux ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast à la tapenade rouge et noire ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Poulet Tikka Massala ^{7 - 10} Riz à l'indienne ¹⁰ Chou-fleur au curry ¹⁰	Colin grillé sauce aux herbes ^{101 - 4 - 7} Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Poêlée de légumes	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 702 - 10} Pommes de terre wedges Salade de carottes râpées	Falafels au coulis de poivrons ^{101 - 3} Semoule ¹⁰¹ Navets glacés ⁷	Tagliatelles carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} - Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin vanille ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} *** Corbeille de fruits	Yaourt Poire - Banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner noisette ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 49 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 02/12	Mardi 03/12	Mercredi 04/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12 St Nicolas
Carrot cake ^{101 - 3 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de lentilles ^{7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de betteraves rouges aux pommes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes aux petites pâtes ^{105 - 3} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Waterzooï de saumon ^{4 - 7}  Pommes de terre persillées Poêlée de légumes	Saucisse de boeuf sauce brune ¹⁰ Spätzle ^{101 - 3} Choux de Bruxelles ⁷	Gratin de pommes de terre aux oeufs ^{3 - 7} durs  - Epinards à la crème ⁷	Poulet rôti Dinkelnudeln ^{105 - 3} Légumes à la provençale	Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9}  Riz Basmati Haricots verts ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Crumble à l'ananas ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Salade de fruits exotiques *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes ^{101 - 7 - 9} *** Corbeille de fruits	Boxemännchen ^{101 - 3 - 7}  *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 50 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 09/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
Soupe à l'oignon ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Macédoine de légumes ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Dip's de légumes sauce fromage blanc & ciboulette ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Ragoût de jeune bovin Dinkelnudeln ^{105 - 3} Brocoli ⁷	Blanquette de cabillaud ^{101 - 4 - 7 - 9}  Riz Pilaf ⁷ Flan de carotte ^{3 - 7}	Gnocchis de pommes de terre sauce tomate ¹⁰¹  - Mijoté de lentilles vertes et lentilles corail	Cordon bleu de porc pané ^{101 - 3 - 7} Purée de pommes de terre ⁷ Poêlée de légumes	Poulet sauce champignons ⁷ Boullgour ¹⁰¹ Petits pois
Dessert - Nachtisch				
Yaourt au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits exotiques *** Corbeille de fruits	Gâteau marbré ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin aux légumes ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 51 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Jeudi 19/12 Menu asiatique	Vendredi 20/12 Menu de Noël
Salade de betterave aux pommes et dès de fromage ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de carottes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe chinoise ^{101 - 6 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Feuilleté à la tomate et au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Roulade de bœuf sauce brune Pommes de terre wedges Chou-fleur ⁷	Gratin de dinkelnudeln tricolore aux 3 fromages, sauce tomate ^{105 - 3 - 7} - Poêlée de légumes	Limande sauce aneth ^{4 - 7} Quinoa Epinards ⁷	Riz cantonais végétarien ³ - Wok de légumes asiatiques ^{101 - 6}	 Poulet au miel et aux marrons Pommes de terre à la suédoise Fagot de haricot verts au lard ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la myrtille ⁷ *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Bûche de Noël ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Crème à la vanille ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 1 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 30/12 Menu Luxembourgeois	Mardi 31/12	Mercredi 01/01 Férié - Nouvel an	Jeudi 02/01	Vendredi 03/01
Potage l'erzebulli (pois cassés) ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bruschetta betterave ^{101 - 102 - 103 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰		Salade waldorf (céleri rave, pommes et noix) ^{3 - 803 - 9 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Kniddelen mat Speck ^{101 - 3} Sauce crème ⁷ Compote de pommes	Omelette au fromage ^{3 - 7} Pommes de terre wedges Haricots verts ⁷		Colin grillé ⁴ Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Choux de Bruxelles ⁷	Poulet au citron ⁷ Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits		Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Galette des rois ^{101 - 3} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits		Tartine à la pâte à tartiner noisette ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Corbeille de fruits	Yaourt à la fraise ⁷ *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 2 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 06/01	Mardi 07/01	Mercredi 08/01	Jeudi 09/01	Vendredi 10/01
Salade verte & cubes de fromage ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Macédoine de légumes ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de brocoli ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Sauté de poulet aux noix de cajou ⁸⁰⁴ Riz Basmati Haricots beurre ⁷	Spaghetti sauce bolognaise ^{105 - 3} - Salade verte	Gnocchi sorrentina ^{101 - 7} - Carottes Vichy ⁷	Saumon sauce rémoulade ^{3 - 4 - 10} Blé ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9} Purée de pommes de terre ⁷ Chou rouge aux pommes
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits	Pommes de terre au four *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits exotiques *** Corbeille de fruits	Tarte amandine aux poires ^{101 - 3 - 7 - 801} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin nature ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11} *** Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 3 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 13/01	Mardi 14/01	Mercredi 15/01	Jeudi 16/01	Vendredi 17/01
Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de navets ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast à la tapenade rouge et noire ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Potage de chou-fleur Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Bouchée à la reine ^{101 - 7} Riz Basmati brun Petits pois aux oignons	Boulettes de légumes aux épices & sauce tomate ^{101 - 3} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Salade verte	Ragoût de porc Pommes de terre à la vapeur Salsifis à la crème ⁷	Filet limande à la coriandre ^{4 - 7} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Poêlée de légumes	Chili sin carne, haricots rouges, maïs ⁶ Semoule ¹⁰¹ Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Pomme au four à la cannelle ⁷ *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt à la cerise ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 4 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 20/01	Mardi 21/01	Mercredi 22/01	Jeudi 23/01	Vendredi 24/01 
Salade de betterave aux noix de cajou ⁸⁰⁴ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou rouge aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Potage Saint-Germain ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Menu Indien Galette de maïs tikka masala ³ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Jeune bovin marengo Spätzle ^{101 - 3} Navets glacés ⁷	Saumon grillé ⁴ Pommes de terre rôties Salade verte	Lasagne bolognaise ^{101 - 3 - 7} - Epinards à la crème ⁷	Risotto au parmesan ⁷  - Poêlée de légumes	Poulet tandoori ^{6 - 7} Riz Pilaf ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits exotiques *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt Poire - Banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner noisette ^{101 - 102 - 6 - 7 - 802} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine à la tomatade & jus de pommes ^{101 - 102} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits

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



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



Semaine 5 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 27/01	Mardi 28/01	Mercredi 29/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01
Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade verte "Mimosa" ^{101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de carottes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de haricots rouges ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de céleri rave et noix à la moutarde ^{3 - 803 - 9 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette ^{7 - 10} Pain pita et riz ¹⁰¹ Salade, carotte, chou blanc	Gratin de dinkelnudeln sauce aurore ^{101 - 105 - 3 - 7} - Poêlée de légumes	Cabillaud grillé sauce safran ^{4 - 7} Duo de boulgour & quinoa ¹⁰¹ Haricots beurre à l'échalote ⁷	Ravioli aux légumes sauce napolitaine ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} Fromage râpé ^{3 - 7} Salade verte	Filet mignon de porc au miel Pommes de terre wedges Maïs ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Milkshake à la banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Crêpe au sucre ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au Kiri® ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11} *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits

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



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