



Woche 16 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 14.04	Dienstag 15.04	Mittwoch 16.04 Menu Espagnol	Donnerstag 17.04	Freitag 18.04
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				
Dinkeludelgratin mit Bechamelsauce ^{105 - 3 - 7}  Geschmorten Geméis ⁷	Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Pilaf-Reis ⁷ Brokkoli ⁷	Kartoffelomelett ^{3 - 7}  - Grüner Salat	Schollen Dillsauce ^{4 - 7}  Weizen ¹⁰¹ Duo aus sautierten Paprika	Paniertes Hühnchen ^{101 - 3} Gedämpfte Kartoffeln Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Catalan Creme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Rhabarberkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffeln ⁷ *** Obstkorb	Einback mit Marmelade ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Birnen - Bananenjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Baguette au fromage frais ^{101 - 103 - 7} *** Obstkorb

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





Woche 17 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 21.04 Lundi de Paques	Dienstag 22.04	Mittwoch 23.04	Donnerstag 24.04	Freitag 25.04
	Gurkensalat mit Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	geriebener Karottensalat 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				
	Seelachsfilet gebraten Kräutersauce ^{101 - 4 - 7} Dreifarbige Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Wedges Kartoffeln Essiggurke ¹⁰	Falafel mit Paprikacoulis ^{101 - 3} Grieß ¹⁰¹ Glacierte Rüben ⁷	Tagliatelle Carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} - Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Butterkekse ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Tomatenaufstrich und Apfelsaft ^{101 - 102} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb

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





Woche 18 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 28.04	Dienstag 29.04	Mittwoch 30.04	Donnerstag 01.05 Fete du Travail	Freitag 02.05
Karottenkuchen 101 - 3 - 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Zuchinicremesuppe 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. Brauner Basmati-Reis Gemüsepfanne	Rindswurst mit Brauersauce 10 Spätzle 101 - 3 Rosenkohl 7	Nudelgratin mit Paprikacoulis 105 - 3 - 7 VEG - Erbsen und Mais		Blätterteig mit Käse 101 - 3 - 7 - 9 VEG Bratkartoffeln Karotten mit Gewürzen 7
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade 7 *** Obstkorb	Ananascrumble 101 - 7 *** Obstkorb		Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Brötchen mit Käse 101 - 7 *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb		Vanillekuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb

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





Woche 19 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 05.05	Dienstag 06.05	Mittwoch 07.05	Donnerstag 08.05	Freitag 09.05
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	Seelachs paniert mit Zitrone ^{101 - 4 - 7} gemischter Basmati-Reis Karotten mit Petersilie ⁷	Kartoffelgnocchis Tomatensauce ¹⁰¹ - Grüner Salat	Schweinebraten mit Zwiebeln Kartoffel Gratin ⁷ Gemüsepfanne	Tex-Mex-Hühnerkeulen Grieß ¹⁰¹ gebraten Zucchini
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	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ^{101 - 7} *** Obstkorb	Milchschokoladenpudding ^{3 - 7} *** Obstkorb

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





Woche 20 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 12.05	Dienstag 13.05	Mittwoch 14.05	Donnerstag 15.05	Freitag 16.05
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	Salat mit Kirschtomaten & Mozzarella ⁷ 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				
Hühnchengyros ¹⁰ Pain Pita und Reis ¹⁰¹ Tomaten provenzalische Art ¹⁰¹	Spigelei ³ Grenailles Bratkartoffeln Gemüsepfanne	Gegrilltes Lachs Koriandersauce ^{4 - 7} Bulgur ¹⁰¹ Ratatouille	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} - geriebener Karottensalat	bifana aus Rindfleisch ¹⁰ Kartoffelgnocchis ¹⁰¹ Erbsen mit Zwiebeln
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Banane mit Schokolade *** Obstkorb	Schokoladenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Quark mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Speculoos® - Aufstrich ^{101 - 6 - 7} *** Obstkorb	Käsekuchen ^{101 - 3 - 7 - 702} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb	Maiscracotte Butter und Marmelade ⁷ *** Obstkorb

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





Woche 21 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 19.05 Menu Luxembourgeois	Dienstag 20.05	Mittwoch 21.05	Donnerstag 22.05	Freitag 23.05
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	Tomatensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüse Dips 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} Schwedische Kartoffeln Vichy Karotten ⁷	Rindfleisch Stroganov Weizen ¹⁰¹ Erbsen	Seelachsfilet gebraten ⁴ Dinkelnudeln ^{105 - 3} Sautierte Zucchini	Luxemburger Grillwurst (Geflügel) ¹⁰ Braunesauce Pommes Frites Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Catalan Creme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffeln ⁷ *** Obstkorb	Baguette, beurre et gouda ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Apfel Muffins ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Brioche und Apfelsaft ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb

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





Woche 22 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 26.05	Dienstag 27.05	Mittwoch 28.05	Donnerstag 29.05 Ascension	Freitag 30.05
geriebener Karottensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gefüllte Eier ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Spargelsuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰		Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchen mit Zitrone ⁷ Basmati-Reis Paprikafrikassee	Lasagne Bolognese ^{101 - 3 - 7} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Gemüseboulette mit Linsen und Feta ^{101 - 3 - 7} Bulgur ¹⁰¹ Blumenkohl und Brokkoli ⁷		Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Ofenkartoffeln Karotten mit Gewürzen ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** 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		Zwieback mit Fruchtkompott ¹⁰¹ *** Obstkorb

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





Woche 23 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 02.06	Dienstag 03.06	Mittwoch 04.06	Donnerstag 05.06	Freitag 06.06
Tomaten - Mozzarellasalat ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüse Dips Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit Ziegenäse ^{101 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe mit ABC Nudeln ¹⁰¹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Paprikasalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Schweinebraten Kartoffelgnocchis ¹⁰¹ Erbsen und Möhren	Dinkelnudeln Tomatensauce ^{105 - 3} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Hühnchen Currysauce ^{7 - 10} Grieß ¹⁰¹ Sautierte Zucchini	Fischeintopf ^{4 - 7} Gedämpfte Kartoffeln Gemüsepfanne	Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher ⁶ Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais Basmati-Reis Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Erdbeeryoghurt ⁷ *** Obstkorb	Tiramisu ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb	Wassermelone *** Obstkorb	Schokoladenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Zitronenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Butter ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Hot dog ^{101 - 3 - 7 - 10 - 11} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb

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





Woche 24 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 09.06 Lundi de Pentecode	Dienstag 10.06	Mittwoch 11.06	Donnerstag 12.06	Freitag 13.06
	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gurkensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zucchini-gazpacho Pinienkernen Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Blätterteig mit Frischkäse & Gemüse ^{101 - 3 - 7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
	Gegrilltes Lachs ⁴ Bratkartoffeln Rahmspinat ⁷	Spaghetti Bolognese-Sauce ^{105 - 3} - Grüner Salat	Parmesanrisotto ⁷  - Gemüsewürfel	Hähnchenkeulen Bulgur und Quinoa-Duo ¹⁰¹ Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
	Mangojoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb
Collation - Snack				
	Duo aus Melone und Wassermelone *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Käse ^{101 - 7} *** Obstkorb	Mangojoghurt ⁷ *** Obstkorb

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





Woche 25 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 16.06	Dienstag 17.06	Mittwoch 18.06	Donnerstag 19.06	Freitag 20.06
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	Gurkensalat mit Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchengyros Weisse Käsesauce, ^{7 - 10} Zitrone und Schnittlauch Pain Pita und Reis ¹⁰¹ Salat, Karotten, Weisskohl	Dinkeludelgratin mit Aurorasauce ^{101 - 105 - 3 - 7}  - Gemüsepfanne	Kabeljau gebraten Safransauce ^{4 - 7}  Kartoffeln Butterbohnen mit Schalotten ⁷	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9}  Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Schweinefleisch mit Senf ¹⁰ Pommes Frites Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Crepe mit Zucker ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Mais-Cracker mit Kiri® ⁷ *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Melone *** Obstkorb

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

