

Woche 16 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



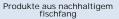
Dussmann

Montag 14.04	Dienstag 15.04	Mittwoch 16.04 Menu Espagnol	Donnerstag 17.04	Freitag 18.04
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel 7	Gemüsebrühe	Vegetarische Empanada 101 - 3 - 9 - 10	Kürbiscremesuppe 7 - 10	Sellerie Remoulade 3 - 7 - 9 - 10
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10
		Plat principal - Hauptgang		
Dinkelnudelgratin mit Bechamelsauce	Jungrindblanquette 101 - 7 - 9	Kartoffelomelett 3 - 7 (rest)	Schollen Dillsauce 4-7	Paniertes Hühnchen 101 - 3
-	Pilaf-Reis ⁷	-	Weizen ¹⁰¹	Gedämpfte Kartoffeln
Geschmorten Geméis 7	Brokkoli ⁷	Grüner Salat	Duo aus sautierten Paprika	Gemüsepfanne
		Dessert - Nachtisch		
Weisser Käse mit Früchtepüree 7	Obstplatte	Catalan Creme 3-7	Rhabarberkuchen 101 - 3 - 7	Obstsalat
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb
		Collation - Snack		
Schockoladenreiswaffeln 7	Einback mit Marmelade 101 - 3 - 7	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Birnen - Bananenjoghurt ⁷	Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb

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

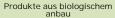
















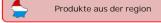
Woche 17 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



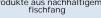
Dussmann

Montag 21.04	Dienstag 22.04	Mittwoch 23.04	Donnerstag 24.04	Freitag 25.04
Lundi de Paques				
	Gurkensalat mit Feta ⁷	geriebener Karottensalat	Lauchcremesuppe ⁷	Toast mit Tomaten-Olivenpaste 101 - 102
	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages
	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10
		Plat principal - Hauptgang		
	Seelachsfilet gebraten Kräutersauce	Hamburger 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10	Falafel mit Paprikacoulis 101 - 3 (EUE)	Tagliatelle Carbonara 101 - 105 - 3 - 7
	Dreifarbig Dinkelnudeln 105 - 3	Wedges Kartoffeln	Grieß 101	-
	Gemüsepfanne	Essiggurke ¹⁰	Glacierte Rüben ⁷	Grüner Salat
		Dessert - Nachtisch		
	Panna Cotta mit Früchtepüree 7	Obstplatte	Schokoladenmousse 3-7	Obstplatte
	***	***	***	***
	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb
		Collation - Snack		
	Mehrkornbrot mit Kiri® 101 - 102 - 7	Butterkekse 101 - 3 - 7	Schnitte mit Tomatentaufstrich und 101 - 102 Apfelsaft	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7
	***	***	***	***
	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb

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

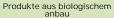
















Woche 18 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 28.04	Dienstag 29.04	Mittwoch 30.04	Donnerstag 01.05 Fete du Travail	Freitag 02.05
Karottenkuchen 101 - 3 - 7	Maissalat	Zuchinicremesuppe ⁷		Gemüsebrühe mit Kleine Nudeln 105 - 3
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages		Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10		Vinaigrette mit Senf und Honig 10
		Plat principal - Hauptgang		
Fischeintopf vom Lachs 4-7 bĭo,	Rindswurst mit Braunersauce 10	Nudelgratin mit Paprikacoulis 105 - 3 - 7		Blätterteig mit Käse 101 - 3 - 7 - 9 (EEF)
Brauner Basmati-Reis	Spätzle 101 - 3	-		Bratkartoffeln
Gemüsepfanne	Rosenkohl ⁷	Erbsen und Mais		Karotten mit Gewürzen ⁷
		Dessert - Nachtisch		
Obstplatte	Joghurt mit Marmelade 7	Ananascrumble 101 - 7		Obstplatte
***	***	***		***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		Obstkorb
		Collation - Snack		
Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Brötchen mit Käse 101 - 7	Gemüse Dips mit Reispuffer		Vanillekuchen 101 - 3 - 7
***	***	***		***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		Obstkorb

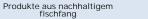
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

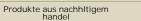




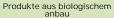




fischfang











Woche 19 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



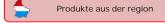
Dussmann

Montag 05.05	Dienstag 06.05	Mittwoch 07.05	Donnerstag 08.05	Freitag 09.05		
Zwiebelsuppe ⁷	Gemischtes Gemüse 3 - 10	Weisskohlsalat mit Sesam ¹¹	Gemüse Dips mit Schnittlauchquarksauce	Gemüsesuppe		
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages		
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10		
		Plat principal - Hauptgang				
Jungrindragoût	Seelachs paniert mit Zitrone 101 - 4 - 7 🔊	Kartoffelgnocchis Tomatensauce 101 (168)	Schweinebraten mit Zwiebeln	Tex-Mex-Hühnerkeulen		
Dinkelnudeln ¹⁰⁵ - ³	gemischter Basmati-Reis	-	Kartoffel Gratin ⁷	Grieß 101		
Brokkoli ⁷	Karotten mit Petersilie ⁷	Grüner Salat	Gemüsepfanne	gebraten Zucchini		
		Dessert - Nachtisch				
Joghurt mit Honig 7	Exotische Obstplatte	Marmorkuchen 101 - 3 - 7	Obstkompott	Obstplatte		
***	***	***	***	***		
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		
	Collation - Snack					
Muffins mit Gemüse 101 - 3 - 7	Gerillte Butterschnitte 101 - 102 - 7	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7	Brötchen mit Marmelade 101 - 7	Milchschokoladenpudding 3-7		
***	***	***	***	***		
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		

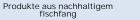
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

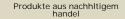




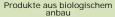




fischfang











Woche 20 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

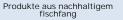
Montag 12.05	Dienstag 13.05	Mittwoch 14.05	Donnerstag 15.05	Freitag 16.05		
Rote Beete Salat mit Apfel und Käse ⁷	Coleslaw 3 - 10	Karottencremesuppe ⁷	Salat mit Kirschtomaten & Mozzarella ⁷	Blätterteig mit Tomaten und Käse		
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages		
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10		
		Plat principal - Hauptgang				
Hühnchengyros ¹⁰	Spigelei ³ (EGE)	Gegrilltes Lachs Koriandersauce 4-7 <table-cell></table-cell>	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli	bifana aus Rindfleisch 10		
Pain Pita und Reis 101	Grenailles Bratkartoffeln	Bulgur ¹⁰¹	-	Kartoffelgnocchis 101		
Tomaten provenzalische Art 101	Gemüsepfanne	Ratatouille	geriebener Karottensalat	Erbsen mit Zwiebeln		
		Dessert - Nachtisch				
Obstplatte 🌘 المرابعة المراب	Joghurt Stracciatella 6-7	Obstplatte	Banane mit Schokolade 🖟 🕓	Schokoladenkuchen 101 - 3 - 7 bǐo, 🚱		
***	***	***	***	***		
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		
	Collation - Snack					
Quark mit Honig 7	Brötchen mit Speculoos®- Aufstrich	Käsekuchen 101 - 3 - 7 - 702	Gemüse Dips mit Grissini 105 - 11	Maiscracotte Butter und Marmelade 7		
***	***	***	***	***		
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		

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

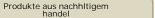




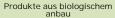
















Woche 21 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



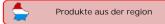
Dussmann

Montag 19.05 Menu Luxembourgeois	Dienstag 20.05	Mittwoch 21.05	Donnerstag 22.05	Freitag 23.05	
lerbessenzopp ⁷	Bruschetta mit Rote Beete 101 - 102 - 103 - 11	Tomatensalat	Gemüse Dips	Gemüsebrühe	
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	
		Plat principal - Hauptgang			
Knödel mit Speck 101 - 3	Omelett mit Käse 3-7 (1881)	Rindfleisch Stroganov	Seelachsfilet gebraten 4 🔊	Luxemburger Grillwurst (Geflègel) 10 6	
Sahnesauce ⁷	Schwedische Kartoffeln	Weizen ¹⁰¹	Dinkelnudeln ^{105 - 3}	Pommes Frittes 💞	
Apfel-Kompott	Vichy Karotten ⁷	Erbsen	Sautierte Zucchini	Brokkoli ⁷	
		Dessert - Nachtisch		-	
Obstplatte 🛭 🍎 Þío,	Catalan Creme 3 - 7	Cookies 101 - 3 - 7 ÞĭQ, €	Obstplatte 🌘 اَوْرَى،	Erdbeeren	
***	***	***	***	***	
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	
Collation - Snack					
Schockoladenreiswaffeln 7	Baguette, beurre et gouda 101 - 102 - 103 - 7	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Apfel Muffins 101 - 3 - 7	Brioche und Apfelsaft 101 - 3 - 7	
***	***	***	***	***	
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	

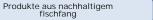
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

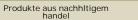




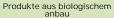




fischfang











Woche 22 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



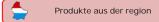
Dussmann

Montag 26.05	Dienstag 27.05	Mittwoch 28.05	Donnerstag 29.05 Ascension	Freitag 30.05
geriebener Karottensalat	Gefüllte Eier 3-10	Spargelsuppe ⁷		Gemüsesuppe
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages		Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10		Vinaigrette mit Senf und Honig 10
		Plat principal - Hauptgang		
Hühnchen mit Zitrone 7	Lasagne Bolognese 101 - 3 - 7	Gemüseboulette mit Linsen und Feta		Jungrindblanquette 101 - 7 - 9
Basmati-Reis	Geriebener Käse 7	Bulgur ¹⁰¹		Ofenkartoffeln
Paprikafrikassee	Grüner Salat	Blumenkohl und Brokkoli 7		Karotten mit Gewürzen 7
		Dessert - Nachtisch		
Obstplatte	Joghurt Stracciatella 6-7	Erdbeeren		Obstplatte
***	***	***		***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		Obstkorb
		Collation - Snack		
Natur Muffin 101 - 3 - 7	Brötchen mit Honig 101 - 7	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7		Zwieback mit Fruchtkompott 101
***	***	***		***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb		Obstkorb

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

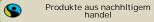
L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

handel

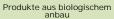
















Woche 23 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

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

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

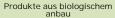
















Woche 24 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

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

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

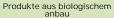
















Woche 25 - MAISON RELAIS DE MERTZIG



Dussmann

Montag 16.06	Dienstag 17.06	Mittwoch 18.06	Donnerstag 19.06	Freitag 20.06	
Gemüsesuppe	Grüner Salat Mimosa 101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11	Karottencremesuppe 7	Salat von roten Bohnen 7-10	Gurkensalat mit Feta 7	
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	
Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Vinaigrette mit Senf und Honig 10	
		Plat principal - Hauptgang			
Hühnchengyros Weisse Käsesauce, 7-10 Zitrone und Schnittlauch	Dinkelnudelgratin mit Aurorasauce	Kabeljau gebraten Safransauce 4-7	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli	Schweinefleisch mit Senf ¹⁰	
Pain Pita und Reis 101	-	Kartoffeln	Geriebener Käse ⁷	Pommes Frittes	
Salat, Karotten, Weisskohl	Gemüsepfanne	Butterbohnen mit Schalotten ⁷	Grüner Salat	Brokkoli ⁷	
		Dessert - Nachtisch			
Obstplatte	Obstkompott	Obstplatte	Joghurt Stracciatella 6-7	Crepe mit Zucker 101 - 3 - 7	
***	***	***	***	***	
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	
Collation - Snack					
Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Mais-Cracker mit Kiri® 7	Brioche 101 - 3 - 7	Gerillte Butterschnitte 101 - 102 - 7	Melone	
***	***	***	***	***	
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	

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













