Woche 45 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 02.11	Dienstag 03.11	Mittwoch 04.11	Donnerstag 05.11 Menu Espagnol	Freitag 06.11
Kürbissuppe 6 - 7 - 9 - 10	Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel 7	Dubarry cremesuppe 6 - 7 - 9	Vegetarische Empanada 101 - 3 - 702 - 9 - 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 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Gemüse Lasagne 101 - 3 - 7	Jungrindblanquette 101 - 7 - 9	Schollen Sauce Vierge 4	Kartoffelomelett 3 - 7	Geschnittenes Hühnchen mit Zwiebeln
	Pilaf-Reis 6 - 7 - 9	Weizen 101 - 6 - 9	Tomatensauce	Dinkelnudeln 105 - 3
Grüner Salat	Butterbohnen mit Schalotten 7	Gemüsepfanne	Erbsen	Geschmorte Karotten
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte	Weisser Käse mit Früchtepüree 7	Obstplatte	Catalan Creme 3 - 7	Obstsalat
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb
Collation - Snack				
Brötchen mit Speculoos®- Aufstrich 101 - 6 - 7	Bananen Brot 101 - 3 - 7	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Frischkäse-Baguette 101 - 103 - 7	Joghurt 7
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 46 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 09.11	Dienstag 10.11 Menu de Enfants	Mittwoch 11.11	Donnerstag 12.11	Freitag 13.11
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Gemüse Dips Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Cesarsalat (Croutons & Parmesan) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Toast mit Tomaten-Olivenpaste 101 - 102 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Lauchcremesuppe 6 - 7 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Rindswurst mit Braunersauce 10 Ofenkartoffeln Erbsen und Mais	Hähnchennuggets 101 - 3 Pommes Frittes geriebener Karottensalat	Falafel mit Paprikacoulis 101 - 3 Grieß 101 Glacierte Rüben 7	Fisch a la Bordelaise 101 - 4 Pilaf-Reis 6 - 7 - 9 Brokkoli 7	Tagliatelle Carbonara 101 - 105 - 3 - 7 Geriebener Käse 7 Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Clementine *** Obstkorb	Schokoladenmousse 3 - 7 *** Obstkorb	Birnen-Mascarpone-Creme 3 - 7 *** Obstkorb	Gebratene Ananas mit Kokosnuss 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Karottenkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® 101 - 102 - 7 *** Obstkorb	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade 101 - 7 *** Obstkorb	Energy balls 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 47 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 16.11	Dienstag 17.11	Mittwoch 18.11 Menu Enfants	Donnerstag 19.11	Freitag 20.11
Toast mit Käse 101 - 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Gemüsebrühe mit Kleine Nudeln 105 - 3 - 6 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Rote Beete Salat mit Apfel 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Kürbiscremesuppe 6 - 7 - 9 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Gnocchi sorrentina 101 - 7 Karotten mit Petersilie 7	Fischeintopf vom Lachs 4 - 7 Petersilie Kartoffeln Gemüsepfanne	Spaghetti Bolognese-Sauce 105 - 3 Geriebener Käse 7 Grüner Salat	Hähnchenbraten Grieß 101 Gemüse nach provenzalischer Art	Spigelei 3 Wedges Kartoffeln Mayonnaise - Ketchup - Senf 3 - 10 Grüne Bohnen 7
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Heidelbeerjoghurt 7 *** Obstkorb	Vanillecreme 3 - 7 *** Obstkorb	Banane mit Schokolade *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini 105 - 11 *** Obstkorb	Brötchen mit Käse & Apfelsaft 101 - 7 - 9 *** Obstkorb	Joghurt 7 *** Obstkorb	Natur Muffin 101 - 3 - 7 *** Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 48 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 23.11	Dienstag 24.11	Mittwoch 25.11	Donnerstag 26.11	Freitag 27.11
Zwiebelsuppe 6 - 7 - 9	Cesarsalat (Croutons & Parmesan) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11	Lauchcremesuppe 6 - 7 - 9	Gemüse Dips mit Schnittlauchquarksauce 7	Gemüsesuppe
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Jungrindragoût	Fischpastete 101 - 3 - 4 - 7	Nudelgratin mit Tomatensauce 105 - 3 - 7	Cordon Bleu vom Huhn paniert 101 - 3 - 7	Gehacktes Rindfleisch Züricher Art 7
Dinkelnudeln 105 - 3	Pilaf-Reis 6 - 7 - 9		Kartoffelpüree 7	Bulgur 101
Brokkoli 7	Geschmorte Karotten	Grüner Salat	Gemüsepfanne	Erbsen
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte	Cookies 101 - 3 - 7	Obstkompott	Quark mit Früchten 7	Obstplatte
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb
Collation - Snack				
Orangekuchen 101 - 3 - 7	Gerillte Butterschnitte 101 - 102 - 7	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7	Mehrkornbrot mit Honig 101 - 102 - 7	Vanillejoghurt 7
***	***	***	***	***
Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb	Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 49 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 30.11	Dienstag 01.12	Mittwoch 02.12	Donnerstag 03.12 Menu asiatique	Freitag 04.12
Rote Beetesalat mit Mais & Feta 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Kürbissuppe 6 - 7 - 9 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Blätterteig mit Tomaten und Käse 101 - 3 - 7 - 702 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Chinesische Suppe 101 - 6 - 9 - 11 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Coleslaw 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Seelachsfilet paniert mit Zitrone 101 - 4 - 7 Gedämpfte Kartoffeln Spinat 7	Kebab Vegetarisch 101 - 102 - 103 - 6 - 7 Kebabsauce mit Quark 7 Wedges Kartoffeln Salat, Karotten, Weisskohl	Hühnchen mit Estragon Dinkelnudeln 105 - 3 Blumenkohl und Brokkoli 7	Vegetarischer chinesicher Bratreis 3 - 6 - 9 Asiatisches Wokgemüse 101 - 6	Rinderroulade mit brauner Sauce 3 Schwedische Kartoffeln Rotkohl
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt mit Zucker 7 *** Obstkorb	Fruchtsmoothie *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Schokoladenkuchen 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	Müsli und Naturjoghurt 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® 101 - 102 - 7 *** Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 50 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 07.12	Dienstag 08.12	Mittwoch 09.12 Menu Lux	Donnerstag 10.12	Freitag 11.12
Karottensuppe 6 - 9	Kichererbsensalat mit Chicoree und Apfel 10 - 12	Ierbessenzopp 6 - 7 - 9	Bruscheta tomaten - mozzarella 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Gemüsesuppe
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Geschnittenes Rindfleisch	Hühnchenkeulen	Knödel mit Speck 101 - 3	Gegrilltes Lachs Zitronensauce 4 - 7	Spaghetti Bolognese-Sauce mit Soja 105 - 3 - 6
Weizen Facon Pilaw 101 - 6 - 7 - 9	Pilaf-Reis 6 - 7 - 9		Kartoffelpüree 7	Geriebener Käse 7
Glacierte Rüben 7	Brokkoli 7	geriebener Karottensalat	Gemüsepfanne	Grüner Salat und Mais
Dessert - Nachtisch				
Clementine *** Obstkorb	Naturjoghurt mit Fruchtsauce 7 *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Griesstarte 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schnitte mit Butter & Apfelsaft 101 - 102 - 7 *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffel mit Smoothie 7 *** Obstkorb	Brötchen mit Käse 101 - 7 *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini 105 - 11 *** Obstkorb	Rührkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 51 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 14.12	Dienstag 15.12 Menu Grec	Mittwoch 16.12	Donnerstag 17.12	Freitag 18.12
Dubarry cremesuppe 6 - 7 - 9	Maiscreme 6 - 7 - 9	Bauernsalat (Croutons, gekochte Eier und Champignons) 101 - 102 - 3 - 10 - 12	Gemüsebrühe mit ABC Nudeln 101 - 6 - 9	Nudelsalat 101 - 10
Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages	Salatbar des Tages
Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Gemüseboulette 101 - 3 (VEGE) Bratkartoffeln Rosenkohl 7	Hühnchengyros Weisse Käsesauce, Zitrone und Schnittlauch 7 - 10 Pita-Brot gemischter Basmati-Reis Weisskohlsalat	Schollen Dillsauce 4 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 Spinat 7	Maispuffer Tikka Masala 3 (VEGE) Grieß 101 Brokkoli 7	Schweinebraten mit Honig & Schalotte Bulgur und Qunioa-Duo 101 Grüne Bohnen 7
Dessert - Nachtisch				
Obstkorb *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella 6 - 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Brownie 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb
Collation - Snack				
Zitronenkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Cracotte Mais / Cacao mit Butter und Marmelade 7 *** Obstkorb	Frischkäse-Baguette 101 - 103 - 7 *** Obstkorb	Zwieback mit Fruchtkompott 101 *** Obstkorb	Müsli und Weisser Käse 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte

Woche 52 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Montag 21.12	Dienstag 22.12 Raclette	Mittwoch 23.12	Donnerstag 24.12 Menu de Noël	Freitag 25.12 St. Etienne / Ferme
Brokkolisuppe 6 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Rote Beetesalat mit Mais & Feta 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Tomatensuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	Blätterteig mit Käse 101 - 3 - 7 - 702 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 - 12	
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudeln 105 - 3 Napolitanische Sauce Geriebener Käse 7 Grüner Salat		Gegrilltes Lachs 4 gemischter Basmati-Reis Lauchgemüse mit Creme 7	Cheeseburger (Rind) 101 - 102 - 103 - 7 Mayonnaise - Ketchup - Senf 3 - 10 Grüner Salat, Zwiebel, Gewürzgurke 10	
Dessert - Nachtisch				
Ananascrumble 101 - 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Panna Cotta 7 *** Obstkorb	Weihnachtsstamm 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	
Collation - Snack				
Maiscracotte Butter und Marmelade 7 *** Obstkorb	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Orangekuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb		

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. 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 nachhltigem handel
- Produkte aus biologischem anbau
- 100% vegatarische produkte