



Menu de la semaine 47 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

Menu Espagnol

LUNDI 21 novembre 2022	MARDI 22 novembre 2022	MERCREDI 23 novembre 2022	JEUDI 24 novembre 2022	VENDREDI 25 novembre 2022
Salade verte aux pommes et dés de fromage <small>Salat mit Apfel und Würfelnkäse - 3/7/10/12</small>	Bouillon de volaille <small>Geflügelbrühe - 1(blé)/7</small>	Empanada de légumes <small>Gemüse Empanada - 1(blé)/3/7</small>	Velouté de potiron <small>Kürbiscremesuppe - 7</small>	Céleri rémoulade <small>Remouladenkohl - 3/9/10/12</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Wiener tofu sauce moutarde <small>Tofuwurst mit Senfsauce 1(blé-avoine)/6/7/10</small> Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree - 7</small> Petits pois <small>Erbesen</small> Yaourt Stracciatella <small>Stracciatellajoghurt - 6/7</small>	Blanquette de jeune bovin <small>Rindfleisch - 1(blé)/7</small> Riz <small>Reis</small> Chou romanesco <small>Romanesco Kohl</small> Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	Tortilla aux pommes de terre et oignons <small>Kartoffelntortilla mit Zwiebeln - 3/7</small> Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small> Crème catalane <small>Catalanencrem - 3/7</small>	Filet de limande et carottes à la crème <small>Schollenfilet und Karotten mit cremesauce - 4/7</small> Blé <small>Weizen - 1(blé)</small> Fruits exotiques <small>exotische Obst</small>	Poulet aux oignons <small>Hähnchen mit Zwiebeln - 1(blé)/7</small> Dinkelnudeln <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3</small> Poêlée de légumes <small>Gebraaten Gemüse</small> Milkshake <small>Milchshake - 7</small>
Collation				

Corbeille de fruits

Gâteau aux amandes <small>Mandelkuchen - 1(blé)/3/7/8(amande)</small>	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® <small>Brötchen mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7</small>	Muesli et fromage blanc <small>Quark und Müsli - 1 (blé-avoine)/6/7</small>	Yaourt au miel <small>Joghurt mit Honig- 7</small>	Tartine au fromage <small>Brot und Käse - 1(blé)/7</small>
---	--	---	--	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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

bio. Des produits issus de l'agriculture biologique

VEGF Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 48 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

Menu Indien

LUNDI 28 novembre 2022	MARDI 29 novembre 2022	MERCREDI 30 novembre 2022	JEUDI 1 décembre 2022	VENDREDI 2 décembre 2022
Potage de légumes Gemüsesuppe	Salade de chou rouge à la feta et aux noix Rotkohlsalat mit Feta und Walnüssen 7/8(noix)/12	Toast à la tapenade Tapenade Toast - 1(blé)	Crème de poireaux Lauchcremesuppe - 7	Boulettes de légumes sauce fromage blanc et ciboulette Gemüseboulette mit Schnittlauchquark 1(blé)/3/7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Poulet tikka massala Hünchen Tikka massala	Colin sauce aux herbes Fisch mit Kräutersauce - 4/7	Tagliatelles carbonara Tagliatelle Carbonara - 1(épeautre)/3/7	Falafel coulis de poivrons Falafel mit Paprikasauce - 1(blé)/3	Hamburger (pur bœuf) Hamburger (Rindfleisch) - 1(blé)/3
Riz à l'indienne Reis indische art	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Galette de légumes Gemüsengette - 1(blé)/3	Frites luxembourgeoises Luxemburgischepommes
Chou-fleur au curry Blumenkohl mit Curry	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Mousse au chocolat Schokoladenmouss - 3/7	Plateau de fruits Obsteller	Salade, tomate, oignon Salat, Tomaten, Zwickeln
Salade de fruits Obstsalat	Panna Cotta au coulis mangue passion Panna Cotta mit Mangosauce - 7			Compote de fruits Obstkompott
Collation				

Corbeille de fruits

Crème vanille Vanillecrem - 3/7	Pavé céréales au Kiri® Mehrkornbrot mit Kiri® 1(blé-seigle-orge)/7/11	Fromage blanc aux fruits Quark mit Obst - 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Schnitten mit Haselnussaufschnitt - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7
---	--	---	--	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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



Menu de la semaine 49 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

LUNDI 5 décembre 2022	MARDI 6 décembre 2022	MERCREDI 7 décembre 2022	JEUDI 8 décembre 2022	VENDREDI 9 décembre 2022
Salade de légumes de saison	Soupe de lentilles	Salade de betterave rouge aux pommes	Carrot cake	Bouillon de légumes et petites pâtes
Saisonal Gemüsesalat - 7/10/12	Linsensuppe	Rote Beetesalat mit Apfel - 7/12	Karottenkuchen - 1(blé)/3/7	Gemüsebrühe und Nudeln - 1(blé)

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Saucisse de boeuf sauce brune Rindswurst mit brauner Sauce - 7/10	 Gratin de pommes de terre aux œufs durs Kartoffelgratin mit gekochten Eiern 1(blé)/3/7	Pilon de poulet Hänchenkeule	Waterzoï de cabillaud et saumon Fischragout - 4/7	 Feuilleté au fromage Käse im Blätterteig - 1(blé)/3/7
Spätzle Spätzle - 1(blé)/3	Epinards à la crème Rahmspinat - 7	Semoule Griess - 1(blé)	Pommes de terre persillées Petersilienkartoffeln	Riz Reis
Chou romanesco Romanesco Kohl	Yaourt à la confiture Marmeladenjoghurt - 7	Mijoté de légumes à la provençale Gemüse Eintopf	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Haricots verts Grünenbohnen
Plateau de fruits Obstteller		Plateau de fruits exotiques Exotischer Obstteller	Salade de fruits Obstsalat	Crumble à l'ananas Ananass-Crumble - 1(blé)/7

Collation

Corbeille de fruits

Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini - 1(blé)/7	Boxemannchen et pâte à tartiner noisette Boxemannchen und Haselnussaufstrich 1(blé)/3/6/7/8(noisette)	Muesli et lait Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage et jus de pommes Brot und Käse und Apfelsaft - 1(blé)/7	Fromage blanc au coulis de fruits Weisskäse mit Fruchtsauce - 7
---	---	--	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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



Menu de la semaine 50 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

LUNDI 12 décembre 2022	MARDI 13 décembre 2022	MERCREDI 14 décembre 2022	JEUDI 15 décembre 2022	VENDREDI 16 décembre 2022
Soupe à l'oignon Zwiebelsuppe	Macédoine de légumes Gemischtes Gemüse - 3/10/12	Salade de chou blanc au sésame Kohlsalat mit Sesam - 11/12	Dip's de légumes sauce fromage blanc Gemüsedips mit Quark - 7	Soupe de légumes Gemüsesuppe - 7

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Ragoût de jeune bovin Kalbsragout	Blanquette de cabillaud Kabeljaufrikassee - 1(blé)/4/7	Poulet sauce forestière Hühnchen mit Jägersauce	Cordon bleu pané de porc Paniertes Schweinecordon Bleu - 1(blé)/3/7	Gnocchi sauce tomate Gnocchi mit Tomatensauce - 1(blé)/7
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Riz Reis	Bouलगour Bulgur - 1(blé)	Dinkelnudeln sauce curry Dinkelnudeln mit Currysauce - 1(épeautre)/3	Ragoût de lentilles vertes et lentilles corail Linsenragout - 12
Brocoli Brokkoli	Fan de carotte Karottenflan - 3/7	Chou romanesco Romanesco Kohl	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Plateau de fruits Obstplatte
Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Plateau de fruits Obstplatte	Gâteau marbré Marmorkuchen - 1(blé)/3/7	Clémentine Clementine	

Collation

Corbeille de fruits

Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Tartine grillée au beurre Buttertoast - 1(blé)/7	Panna Cotta au coulis de fruits Panna cotta mit Fruchtsauce - 7	Petit pain à la confiture Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7	Yaourt nature sucré au miel Naturjoghurt mit Honig - 7
---	--	---	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« 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



Menu de la semaine 51 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu asiatique

Menu de Noël

LUNDI 19 décembre 2022 Salade d'endives aux pommes et dés de fromage Endivienensalat mit Äpfeln und Käsewürfeln 7/10/12	MARDI 20 décembre 2022 Coleslaw Krautsalat - 3/7/10/12	MERCREDI 21 décembre 2022 Velouté de carottes Karottencremesuppe - 7	JEUDI 22 décembre 2022 Soupe de chou chinois Chinakohlsuppe - 6	VENDREDI 23 décembre 2022 Feuilleté tomate et fromage Käse und Tomaten im Blätterteig - 1(blé)/3/7
---	---	---	--	---

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Boulettes de bœuf sauce brune Rindfleischboulette mit brauner Sauce 1(blé)/3 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Plateau de fruits Obsteller	Tortellini 4 fromages sauce aurore Tortellini 4 Käse - Aurorasauce 1(blé)/3/7 Poêlée de légumes Gemüsepfanne Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Limande à l'aneth Rotzunge mit Dill - 4/7 Quinoa Quinoa Chou romanesco Romanesco Kohl Compote de fruits Obstkompott	Riz cantonais végétarien (Riz, œuf, carottes et petits pois) Chinesischer gebratener vegetarischer Reis (Reis, Eier, Karotten, Erbsen) 3 Poêlée asiatique Asia Pflanze - 6 Plateau de fruits exotiques Exotischer Obsteller	Poulet au miel et aux marrons Hähnchen mit Honig und Maronen - 7/10 Pommes de terre à la suédoise Ofenkartoffeln Fagot de haricots verts au lard Bohnenbündchen mit Speck Bûche de Noël Bûche 1(blé)/3/7
--	---	--	--	---

Collation

Corbeille de fruits

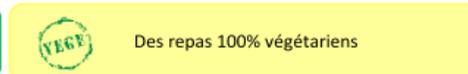
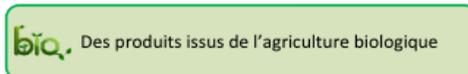
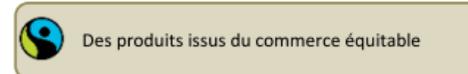
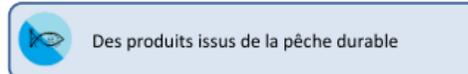
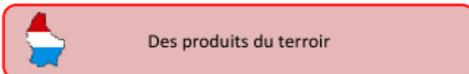
Crème vanille Vanillecreme - 3/7	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	Muesli et lait Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	Pavé céréales au Kiri® Mehrkornbrot mit Kiri® 1(blé-seigle-orge)/7/11	Fromage blanc au coulis de fruits Weisskäse mit Fruchtsauce - 7
--	---	--	--	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 :





Vacances de Noël



Menu de la semaine 52
Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 26 décembre 2022	MARDI 27 décembre 2022	MERCREDI 28 décembre 2022	JEUDI 29 décembre 2022	VENDREDI 30 décembre 2022
---------------------------	---------------------------	------------------------------	---------------------------	------------------------------

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour



Collation

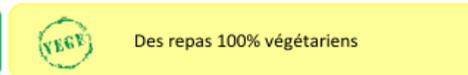
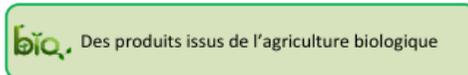
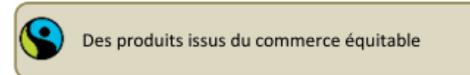
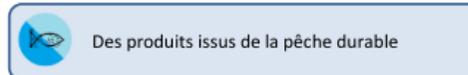
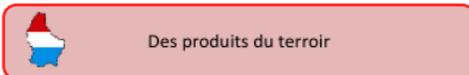
Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 :



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Luxembourgeois

Fête Nationale de la Birmanie

LUNDI 2 janvier 2023	MARDI 3 janvier 2023	MERCREDI 4 janvier 2023	JEUDI 5 janvier 2023	VENDREDI 6 janvier 2023
Potage lerbzbulli (pois cassés) Spalterbsensuppe	Salade Waldorf (céleri, pomme et noix) Waldorf Salat (Sellerie, Apfel et Nuss) 3/8(noix)/9/10/12	Bruschetta Bruschetta - 1(blé)	Bouillon de légumes et nouilles chinoises Gemüsebrühe mit chinesischen Nudeln 1(blé)/7	Dip's de légumes sauce cocktail Gemüsedips - Cocktailsauce 3/10

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

 Kniddelen aux légumes sauce crème Kniddelen mit Gemüse & Rahmsauce 1(blé)/3/7 Compote de pommes Apfelkompott Plateau de fruits Obsteller	Pizza au jambon Pizza mit Schinken - 1(blé)/7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Compote de fruits Obstkompott	 Omelette au fromage Käse-Omelette - 3/7 Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes Haricots verts Grüne Bohnen Fromage blanc au coulis de fruits Quark mit Fruchtsauce - 7	Poulet façon Myanmar Hähnchengeschnetzeltes Myanmar 1(blé)/7/10 Riz au curcuma Reis mit Kurkuma Poêlée de légumes asiatiques Asiatische Gemüsepfanne - 6 Plateau de fruits Obsteller	Colin rôti Gegrillter Seehecht - 4 Dinkelnudeln tricolores aux poireaux Dreifarbige Dinkelnudeln mit Lauch 1(épeautre)/3 Choux de Bruxelles Rosenkohl - 7  Galette des rois Dreikönigskuchen 1(blé)/3/7/8(amande)
---	---	---	---	--

Collation

Corbeille de fruits

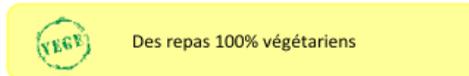
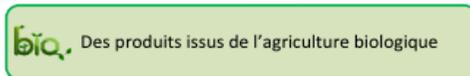
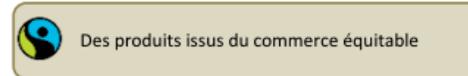
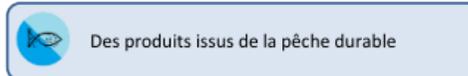
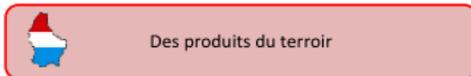
Galette de riz au chocolat et jus de pommes Schokoladenreiswaffeln und Apfelsaft 7	Tartine au fromage Brot und Käse - 1(blé)/7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Haselnussaufstrich - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7
--	---	---	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 :





Menu de la semaine 02 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

Menu Français

LUNDI 9 janvier 2023	MARDI 10 janvier 2023	MERCREDI 11 janvier 2023	JEUDI 12 janvier 2023	VENDREDI 13 janvier 2023
Salade verte, petits pois et dés de fromage Grüner Salat mit Erbsen und Käsewürfel 7/10/12	Macédoine de légumes Gemischtes Gemüse - 3/10/12	Velouté d'endives Endiviencremesuppe - 7	Salade de lentilles, chou blanc et tomates concassées Linsensalat mit Weisskohl und Tomaten - 12	Bouillon de légumes Gemüsebrühe

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Sauté de poulet aux noix de cajou Hähnchenfilet mit Cashewkernen 1(blé)/8(noix de cajou)	Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognese - 1(blé)	Gnocchi sorrentina (mozzarella et parmesan) Gnocchi sorrentina (Mozzarella und Parmesan) - 1(blé)/7	Saumon sauce rémoulade Fischstäbchen mit Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12	Blanquette de jeune bovin à l'ancienne Kalbsfrikassee - 1(blé)/7
Riz Reis	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Carottes Vichy Butter-Karotten - 7	Blé Ebly - 1(blé)	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7
Haricots verts Grüne Bohnen	Salade de fruits Obstsalat	Plateau de fruits Obstteller	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln
Yaourt vanille Vanillejoghurt - 7			Tarte amandine aux poires Mandeltarte mit Birnen 1(blé)/3/7/8(amande)	Plateau de fruits Obstteller

Collation

Corbeille de fruits				
Muffin aux pommes Apfelmuffin 1(blé)/3/7	Petit pain au miel Honigbrot - 1(blé)/7	Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini - 1(blé)/7	Tartine au Kiri® Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella Stracciatellajoghurt - 6/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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



Menu de la semaine 03 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

LUNDI 16 janvier 2023	MARDI 17 janvier 2023	MERCREDI 18 janvier 2023	JEUDI 19 janvier 2023	VENDREDI 20 janvier 2023
Coleslaw Krautsalat - 3/7/10/12	Crème de navets Rübencremesuppe - 7	Toast à la tapenade Toast mit Paste - 1(blé)	Potage de chou-fleur Blumenkohlsuppe - 7	Salade de chou chinois Chinakohlsalat - 6/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Bouchée à la reine Königinnenpastete - 1(blé)/3/7	Boulettes de légumes Gemüseballchen - 1(blé)/3	Porc pané Gebratenes Schwein - 1(blé)/3	Filet de limande à la coriandre Schollenfilet mit Koriander 1(blé)/4/7	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs Chili sin carne mit Roten Bohnen und Mais
Riz Reis	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Semoule Griess - 1(blé)
Petits pois aux oignons Erbsen mit Zwiebeln	Légumes façon couscous Couscousgemüse	Flan de légume Gemüseflan - 3	Chou chinois Chinakohl	Compote de fruits Obstkompott
Plateau de fruits Obstteller	Panna Cotta au coulis de fruits Panna Cotta mit Fruchtsauce - 7	Pomme au four à la cannelle Bratapfel mit Zimt	Fromage blanc au miel Quark mit Honig - 7	
Collation				

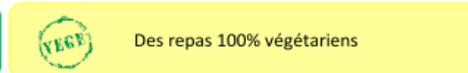
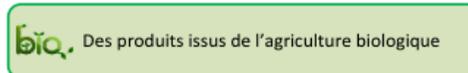
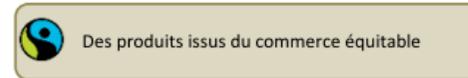
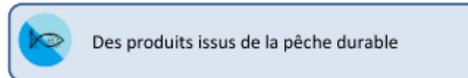
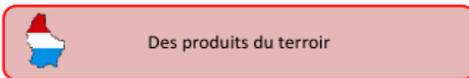
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Tartine au beurre Butterbrot - 1(blé)/7	Cookies Cookies - 1(blé)/3/7	Petit pain à la confiture Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7	Muesli et lait Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 :





Menu de la semaine 04 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesz regional, bio a fair! »

Fête Nationale
de l'Inde

LUNDI 23 janvier 2023	MARDI 24 janvier 2023	MERCREDI 25 janvier 2023	JEUDI 26 janvier 2023	VENDREDI 27 janvier 2023
Salade de betterave et feta	Bouillon de légumes	Salade d'endives aux pommes	Galette de maïs Tikka Masala	Potage St Germain (sans viande)
Rote Bete und Feta Salat - 7/12	Gemüsebrühe	Endiviansalat mit Äpfeln - 12	Maispuffer Tikka Masala - 1(blé)	St Germain Suppe (ohne Fleisch)

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Sauté de jeune bovin marengo Gebratenes Kalbfleisch Marengo 1(blé)	Saumon grillé Gebratener Lachs - 4	Lasagne bolognaise Lasagne Bolognese - 1(blé)/3/7	Poulet tandoori Tandoori Hühnchen - 1(blé)/7	Risotto au parmesan Risotto mit Parmesan - 7
Spätzle Spätzle - 1(blé)/3	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Poêlée de salsifis Schwarzwurzelpfanne	Riz Reis	Mijoté de légumes Gemüseintopf
Navets glacés Glasierte Rüben	Epinards à la crème Rahmspinat - 7	Salade d'ananas et mangue Ananas-Mango Salat	Carottes aux épices Karotten mit Gewürzen	Mousse au chocolat Mousse au chocolat - 3/7
Plateau de fruits Obstteller	Fromage blanc à la confiture Quark mit Marmelade - 7		Plateau de fruits exotiques Exotischer Obstteller	

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Haselnussaufstrich - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Pavé céréales au fromage et jus de pommes Mehrkornbrot mit Käse und Apfelsaft 1(blé-seigle-orge)/7/11	Dip's de légumes et galette de riz Gemüsedips und Reiswaffeln
---	---	---	--	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« 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



Menu de la semaine 05 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéiss – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 30 janvier 2023	MARDI 31 janvier 2023	MERCREDI 1 février 2023	JEUDI 2 février 2023	VENDREDI 3 février 2023
Soupe de légumes Gemüsesuppe	Salade verte "Mimosa" Grüner Salat "Mimosa" - 3/7/10/12	Velouté de carottes Karottencremesuppe - 7	 Chandeleur Salade de haricots rouges Rote Bohnensalat - 12	Salade de céleri et noix à la moutarde Senfselleriesalat mit Walnüssen 8(noix)/9/10/12

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette <small>Hähnchengyros Zitronen-Schnittlauch-Quarksauce - 7</small> Pain pita et riz <small>Pita Brot and Reis - 1(blé)/3/7</small> Tomate, carotte, chou blanc <small>Tomaten, Karotten, weißer Kohl</small> Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	 Gratin de dinkelnudeln sauce aurore <small>Dinkelnudelaufauf Aurorasauce 1(épeautre)/3/7</small> Poêlée de légumes <small>Gemüsepfanne</small> Milkshake à la banane <small>Bananenmilchshake - 7</small>	Dos de cabillaud au safran <small>Kabeljaufilet mit Safran - 4/7</small> Duo de boulgour et quinoa <small>Bulgur-Quinoa Duo - 1(blé)</small> Haricots beurre à l'échalote <small>Butterbohnen mit Schalotte</small> Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé <small>Vegetarische Maultaschen Napoletana Sauce - Geriebener Käse 1(blé)/3/7</small> Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small> Crêpes au sucre <small>Crêpe mit Zucker- 1(blé)/3/7</small>	Effiloché de porc sauce barbecue <small>Pulled Pork Barbecuesauce</small> Frites luxembourgeoises <small>Pommes frites</small> Maïs <small>Mais</small> Salade de fruits <small>Obstsalat</small>
---	--	---	---	--

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt à la confiture <small>Marmeladejogurt - 7</small>	Tartine au Kiri® <small>Brot mit Kiri® - 1(blé)/7</small>	Brioche aux pépites de chocolat et lait <small>Brioche mit Schokoladenstückchen und Milch 1(blé)/3/7</small>	Tartine grillée au beurre <small>Buttertoast - 1(blé)/7</small>	Panna Cotta au coulis de fruits <small>Panna Cotta mit Fruchtsauce - 7</small>
--	---	--	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 :

