



Woche 26 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 23.06 Fete National	Dienstag 24.06	Mittwoch 25.06	Donnerstag 26.06	Freitag 27.06 Menu Français
	Melone Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Grüner Salat und Mais Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Zwiebelnsuppe und Brotkrusten ^{101 - 103 - 105 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Kuchen mit Tomaten - Oliven ^{101 - 3 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
	Gebrodene Poulets Pommes Frites Erbsen	Gegrilltes Lachs sauce vierge ^{4 bio.} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Rahmspinat ⁷	Lasagne sin carne mit Sojahack & Kichererbsen ^{101 - 3 - 6 - 7 - 9}  - Gemüsepfanne	Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Basmati-Reis Karotten ⁷
Dessert - Nachtisch				
	Obstplatte *** Obstkorb	Smoothie *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
	Schnitte mit Tomatenaufstrich und Apfelsaft ^{101 - 102} *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Duo aus Melone und Wassermelone *** Obstkorb	Gemüse Dips Guacamole *** 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 27 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 30.06	Dienstag 01.07	Mittwoch 02.07	Donnerstag 03.07	Freitag 04.07 Menu Belge
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Grüner Bohnensalat mit gekochten Ei ^{3 - 7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Gemüse Dips Guacamole Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Salat Chicoree mit Apfel Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Bretonische Galette mit Käse und Champignon ⁷ - geriebener Karottensalat mit Zitrone	Rindergeschnetzeltes mit Kräutern Grenailles Bratkartoffeln Cerrytomaten aus dem Ofen	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Luxemburger Grillwurst (Geflügel) ¹⁰ Kartoffelsalat ^{3 - 10} Salatbar des Tages	Fischeintopf ^{4 - 7} Pilaf-Reis ⁷ Gemüsefrikasse
Dessert - Nachtisch				
Kirschjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Ile flottante ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Milchbrötchen mit Haselnusscreme ^{101 - 3 - 6 - 7 - 802} *** Obstkorb	Karottenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffeln 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 28 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 07.07	Dienstag 08.07	Mittwoch 09.07	Donnerstag 10.07	Freitag 11.07
Toast mit Ziegenäse ^{101 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Raw Beetroot Salad Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Blumenkohlcremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Grüner Salat mit Käsewürfel ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Tomaten - Gurkensalat ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Hähnchenbraten Grieß ¹⁰¹ Grüner Salat	Seelachsfilet gebraten Zitronensauce ^{4 - 7}  Gedämpfte Kartoffeln Gemüsepfanne	Gemüsegalette mit Kichererbsen und Linsen Tomatensauce ^{101 - 3 - 7}  Basmati-Reis Rohes Gemüse	Schweinefilet mit Honig  Dreifarbig Dinkelnudeln ^{105 - 3} Vichy Karotten ⁷	Cordon bleu von jungen Rinder paniert ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Kartoffel Gratin ⁷ Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Smoothie *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Kirschtarte ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Quark mit Früchten ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** 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 29 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 14.07	Dienstag 15.07	Mittwoch 16.07 Menu Suisse	Donnerstag 17.07	Freitag 18.07
geriebener Karottensalat mit Zitrone Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Pastinakensuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Zucchini-salat mit Mozzarella ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Spargelsuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Gurkentartar mit frischen Kräutern ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchen mit Gewürzen und Honig Bulgur ¹⁰¹ Butterbohnen ⁷	Dinkelnudeln Tomatensauce ^{105 - 3}  Geriebener Käse ⁷ Gemüse-Julienne	Junger Rindfleisch Züricher Art ⁷ Ofenkartoffeln Fenchelgratin ⁷	Pizza Margherita ^{101 - 7}  - Grüner Salat	Seelachsfilet paniert mit Zitrone ^{101 - 4 - 7}  Pommes Frites Ratatouille
Dessert - Nachtisch				
Eis Vanille / Erdbeer ⁷ *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Wassermelone *** Obstkorb
Collation - Snack				
Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Haselnussbutter ^{101 - 6 - 7 - 802} *** 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 30 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 21.07	Dienstag 22.07	Mittwoch 23.07	Donnerstag 24.07	Freitag 25.07
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Gemüsegaspacho Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Méli mélo aus gekochtem Gemüse ¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Chinesischer Kohlsalat ^{101 - 6} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Melone Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷
Plat principal - Hauptgang				
Schweinefleisch mit Senf ¹⁰ Dinkelnudeln ^{105 - 3} Erbsen	Luxemburger Grillwurst (Jungrind) Braunesauce Bratkartoffeln Blumenkohl ⁷	Let'z Nuddel ¹⁰¹ Bolognese-Sauce mit Sojahackfleisch und Kichererbsen ⁶ Grüner Salat	Kabilljau & Rahmlauch ^{4 - 7} Weizen ¹⁰¹ -	Hühnchenfilet süß saure sauce Brauner Basmati-Reis Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Duo aus Melone und Wassermelone *** Obstkorb	Marmorkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Kiri® ^{101 - 7} *** Obstkorb	Naturjoghurt mit Fruchtsauce ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Speculoos®- Aufstrich ^{101 - 102 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffeln 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 31 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 28.07	Dienstag 29.07	Mittwoch 30.07	Donnerstag 31.07	Freitag 01.08
Gurkensalat mit Creme und Schnittlauch 7 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Coleslaw 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Balsamico-Vinaigrette 10	geriebener Karottensalat mit coriandre Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Joghurt 7	Salat mit Kirschtomaten & Mozzarella 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Lauchsuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Sahne 7 - 10
Plat principal - Hauptgang				
Seehecht und Kräuterkruste 101 - 4 - 7 Basmati-Reis mit Curry 10 Ofentomaten	altmodisches Huhn 7 Bulgur 101 Grüne Bohnen 7	Omelett mit Käse 3 - 7 Dreifarbige Dinkelnudeln 105 - 3 Pilzfrikassee	Hamburger 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 Pommes Frites Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke 10	Paëlla mit Gemüse Duo aus sautierten Paprika
Dessert - Nachtisch				
Smoothie *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Eis Vanille / Schokolade 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Heidelbeerjoghurt 7 *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade 101 - 102 - 7 *** Obstkorb	Schokoladenkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb	Brötchen mit Käse 101 - 7 - 9 *** 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 32 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 04.08	Dienstag 05.08	Mittwoch 06.08	Donnerstag 07.08	Freitag 08.08
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Kichererbsensalat mit Chicoree und Apfel ¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Cesarsalat mit Hühnchen ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Melone Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Kartoffelsalat ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hartgekochte Eier Florentine ^{3 - 7} Gedämpfte Kartoffeln -	Hähnchennuggets ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Bratkartoffeln Paprikafrikassee	Lasagne Bolognese ^{101 - 3 - 7} - Grüner Salat	Kabeljau gebraten Dillsauce ^{4 - 7} Tomaten- Basmatireis Erbsen	Quiche lorraine ^{101 - 3 - 7} - geriebener Karottensalat
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Wassermelone *** Obstkorb	Eis Mango-Joghurt / Banane ⁷ *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Butter & Apfelsaft ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb	Brötchen mit Honig ^{101 - 7} *** Obstkorb	Weisser Käse mit Marmelade - Eerbeere 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 33 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 11.08	Dienstag 12.08	Mittwoch 13.08	Donnerstag 14.08	Freitag 15.08 Menu Vietnamien
Grüner Salat Mimosa 101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Melone Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Sahne und Kräutern 7 - 10	Maiscreme 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Joghurt 7	Gemüse Dips mit Schnittlauchquarksauce 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Balsamico-Vinaigrette 10	Salat mit Weisskraut, Karotten, Soja, Zitroun und Petersilie 6 - 12 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Sahne 7 - 10
Plat principal - Hauptgang				
Nudelgratin mit Paprikacoulis 105 - 3 - 7  - Butterbohnen 7	Geschmortes Rindfleisch Kartoffelpüree 7 Karotten 7	Seelachs paniert mit Zitrone 101 - 4 - 7  Bulgur 101 Ratatouille	Gemüseboulette mit Linsen und Feta 101 - 103 - 3 - 6 - 7  Pilaf-Reis 7 gebraten Zucchini	Hähnchen mit Ingwer, Soja und Sesame 101 - 6 - 11 Grieß 101 Gemüsefrikasse
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Vanillejoghurt 7 *** Obstkorb	Apfel Crumple 101 - 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstspieße *** Obstkorb
Collation - Snack				
Rührkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse 101 - 102 - 7 *** Obstkorb	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Einback mit Marmelade 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella 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 34 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 18.08	Dienstag 19.08	Mittwoch 20.08	Donnerstag 21.08 Menu Brésilien	Freitag 22.08
Gemischtes Gemüse 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Sahne 7 - 10	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Joghurt 7	Bauernsalat (Croutons, gekochte Eier und Champignons) 101 - 102 - 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette mit Sahne und Kräutern 7 - 10	Raita 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	geriebener Karottensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Balsamico-Vinaigrette 10
Plat principal - Hauptgang				
Ravioli mit Ricotta und Spinat 101 - 3 - 7 Aurora-Sauce Geriebener Käse 7 Grüner Salat	Gegrilltes Lachs Sauce Provencale 4 Basmati-Reis Gemüsepfanne	Rindfleisch mit Senf 7 - 10 Weizen 101 Tomaten provenzalische Art 101 - 103 - 6 - 7	Feijoada 10 Gedämpfte Kartoffeln Weisskohlsalat	Jungrindragoût Dinkelnudeln 105 - 3 Brokkoli 7
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Mirabellentarte 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Melone *** Obstkorb	Joghurt mit Honig 7 *** Obstkorb
Collation - Snack				
Weisser Käse mit Marmelade - Eerbeere 7 *** Obstkorb	Baguette, beurre et gouda 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse 101 - 102 - 7 *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini 105 - 11 *** 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 35 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Montag 25.08	Dienstag 26.08	Mittwoch 27.08	Donnerstag 28.08	Freitag 29.08
Tomaten - Mozzarellasalat ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Kichererbsensalat mit Chicoree und Apfel ¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Kürbiscremesuppe ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Blätterteig mit Frischkäse & Gemüse ^{101 - 3 - 7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷
Plat principal - Hauptgang				
Omelette mit Frischkäse ^{3 - 7 - 9}  Ofenkartoffeln Gemüsepfanne	Hähnchen mit Paprikasauce ⁷ Brauner Basmati-Reis Butterbohnen mit Schalotten ⁷	Knödel ^{101 - 3}  Sahnesauce ⁷ Apfel-Kompott	Fishsticks mit Remouladensauce ^{101 - 3 - 4 - 10}  Bratkartoffeln Romanesco Kohl ⁷	Spaghetti Bolognese-Sauce ^{105 - 3} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb	Lütticher Mousse mit Speculoos® ^{101 - 3 - 6 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt mit Honig & Mandeln ^{7 - 801} *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Butter & Apfelsaft ^{101 - 102 - 7} *** 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

