



# Woche 36 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 01.09	Dienstag 02.09	Mittwoch 03.09	Donnerstag 04.09	Freitag 05.09
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10</sup>	Rote Beetesalat mit Mais Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7-10</sup>	Lauchcremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Tomaten - Gurkensalat <sup>7-10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7-10</sup>	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Gebrodene Poulets Bratkartoffeln Geschmorten Geméis <sup>7</sup>	Schweinefleisch mit Paprika <sup>7</sup> Basmati-Reis Gemüsepfanne	Vier-Käsesauce-Gnocchi <sup>101-7</sup>  - Grüner Salat	Rinderboulette mit Tomatensauce <sup>101-103-3-6-7-10</sup> Polenta <sup>7</sup> Rosenkohl <sup>7</sup>	Pizza mit Thunfisch <sup>101-4-7</sup>  Pizza Margherita <sup>101-7</sup> Coleslaw <sup>3-10</sup>
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Kirschjoghurt <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Crepe mit Zucker <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Smoothie *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Schokoladenreiswaffeln <sup>7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Käse <sup>101-7-9</sup> *** Obstkorb	Müsli und Milch <sup>101-103-104-6-7</sup> *** Obstkorb	Rührkuchen <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade <sup>7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 37 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 08.09	Dienstag 09.09	Mittwoch 10.09	Donnerstag 11.09	Freitag 12.09
Brokkolisuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Salat mit Tomaten und Radieschen <sup>10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7 - 10</sup>	Linsensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Toast mit Tomaten-Olivenpaste <sup>101 - 102</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7 - 10</sup>	Menu asiatique Gemüsecremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Spaghetti Bolognese-Sauce mit Soja <sup>105 - 3 - 6</sup>  Geriebener Käse <sup>7</sup> Grüner Salat	Tex-Mex-Hühnerkeulen Gedämpfte Kartoffeln Grüne Bohnen <sup>7</sup>	Schweineragout Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> gebraten Zucchini	Kabeljau gebraten Dillsauce <sup>4 - 7</sup>  Grieß <sup>101</sup> Chinakohl	Vegetarischer chinesischer Bratreis <sup>3</sup>  - Grüner Salat
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Birnen - Bananenjoghurt <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Kokosnussfelsen <sup>3</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Cornflakes und Milch <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup> *** Obstkorb	Maiscracotte Butter und Honig <sup>7</sup> *** Obstkorb	Cookies <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Kiri® & Gemüse <sup>101 - 7</sup> *** Obstkorb	Quark mit Früchten <sup>7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 38 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 15.09	Dienstag 16.09	Mittwoch 17.09	Donnerstag 18.09	Freitag 19.09
Gemüsecremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7-10</sup>	Gefüllte Eier <sup>3-10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Rohes Gemüse Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Grüner Salat und Mais Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10</sup>	Zuchinisuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7-10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Huhn nach Oma Art <sup>7</sup> Pommes Frites Gemüsewürfel	Dinkelnudeln Tomatensauce <sup>105-3</sup>  Geriebener Käse <sup>7</sup> Grüner Salat	Gegrillter Lachs & Gemüse <sup>4-9</sup>  Weizen <sup>101</sup> Rahmspinat <sup>7</sup>	Judd Gedämpfte Kartoffeln Sauerkraut <sup>7</sup>	Jungrindblanquette <sup>101-7-9</sup> Basmati-Reis Karotten <sup>7</sup>
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Orangensalat mit Zitrone *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Apfelstrudel <sup>101-3-12</sup> *** Obstkorb	Quark mit Früchten <sup>7</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Müsli und Milch <sup>101-103-104-6-7</sup> *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte & Apfelsaft <sup>101-102-7</sup> *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella <sup>6-7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade <sup>101-7</sup> *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini <sup>105-11</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 39 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 22.09	Dienstag 23.09	Mittwoch 24.09 Menu Espagnol	Donnerstag 25.09	Freitag 26.09
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke <sup>10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7 - 10</sup>	Grüner Bohnensalat mit gekochten Ei <sup>3 - 7 - 10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Gemüse Dips Guacamole Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Gemüsebrühe mit ABC Nudeln <sup>101</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>	Blumenkohlcremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7 - 10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Wainzoossiss Braune Zwiebelsauce <sup>3</sup> Kartoffelpüree <sup>7</sup> Rotkohl	Quinoa Galette mit Frischkäse und Gemüse <sup>101 - 3 - 7 - 9</sup> - Grüner Salat	Paëlla mit Fisch <sup>4</sup> Pilaf-Reis <sup>7</sup> Erbsen	Hühnchen mit Gewürzen und Honig Bulgur <sup>101</sup> Gemüsefrikasse	Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli <sup>1 - 101 - 3 - 7 - 9</sup> Geriebener Käse <sup>7</sup> Grüner Salat
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Heidelbeerjoghurt <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Kasutera (Japanischer Kuchen) <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Natur Muffin <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Käse <sup>101 - 7 - 9</sup> *** Obstkorb	Cornflakes und Milch <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup> *** Obstkorb	Schnitte mit Tomatentapenade <sup>101 - 102</sup> *** Obstkorb	Weisser Käse mit Marmelade - Erdbeere <sup>7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 40 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 29.09	Dienstag 30.09	Mittwoch 01.10	Donnerstag 02.10	Freitag 03.10
Karottensuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7 - 10</sup>	Champignonsalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>	Bruscheta tomaten - mozzarella <sup>101 - 102 - 103 - 7 - 11</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7 - 10</sup>	Grüner Salat mit Käsewürfel <sup>7 - 10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>7 - 10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Linsen-Eintopf  Grenailles Ofenkartoffeln Grüner Salat	Gebratenes Schwein, sauce süß sauer  Grieß <sup>101</sup> Rohes Gemüse	Hähnchenbraten  Basmati-Reis Gemüsepfanne	Seelachsfilet gebraten Zitronensauce <sup>4 - 7</sup>  Dreifarbige Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> Vichy Karotten <sup>7</sup>	Junges Rinderschnitzel  Kartoffelgnocchis <sup>101</sup> Kürbis
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstkompott *** Obstkorb	Brownie <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Mangojoghurt <sup>7</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Müsli und Milch <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup> *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb	Joghurt mit Honig <sup>7</sup> *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade <sup>101 - 102 - 7</sup> *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse <sup>101 - 102 - 7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 41 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 06.10	Dienstag 07.10	Mittwoch 08.10	Donnerstag 09.10	Freitag 10.10
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7-10</sup>	Gemischtes Gemüse <sup>3-10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Brokkolicremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Gefüllte Eier <sup>3-10</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7-10</sup>	geriebener Karottensalat mit coriandre Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Gegrilltes Lachs <sup>4</sup> Pilaf-Reis <sup>7</sup> Rahmspinat mit Croutons <sup>101-102-103-7-11</sup>	Pizza Margherita <sup>101-7</sup> - Grüner Salat	Rinderragout Spätzle <sup>101-3</sup> Gemüsepfanne	Dinkelnudeln Tomatensauce <sup>105-3</sup> - Gemüse-Julienne	Hühnchen mit Paprikasauce <sup>7</sup> Pommes Frites Butterbohnen <sup>7</sup>
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Milchschake mit Exotischen Früchten <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Bananenkuchen <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree <sup>7</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Joghurt mit Marmelade <sup>7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Honig <sup>101-7</sup> *** Obstkorb	Cornflakes und Milch <sup>101-102-103-7</sup> *** Obstkorb	Schnitte mit Butter & Apfelsaft <sup>101-102-7</sup> *** Obstkorb	Brioche <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 42 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 13.10	Dienstag 14.10	Mittwoch 15.10	Donnerstag 16.10	Freitag 17.10
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Raw Beetroot Salad Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7 - 10</sup>	Chinesischer Kohlsalat <sup>101 - 6</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>	Karottencremesuppe von der Hexe zubereitet <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Toast mit tomate gratiniert <sup>101 - 7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Schweinefleisch mit Senf <sup>10</sup> Basmati-Reis Gemüsewürfel	Kichererbsen Falafels <sup>101 - 3</sup>  Grieß <sup>101</sup> Gemüsepfanne	Geschnittenes Hühnchen mit Zwiebeln Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> Pilzfrikassee <sup>101</sup>	Seelachsfilet paniert mit Zitrone <sup>101 - 4 - 7</sup> Kartoffeln Lauchfondue mit Sahne <sup>7</sup>	Rinderroulade mit brauner Sauce <sup>3</sup> Kartoffel Gratin <sup>7</sup> Apfelrotkohl
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella <sup>6 - 7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Joghurtterrine mit roten fruchten <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Weisser Käse mit Zucker <sup>7</sup> *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® <sup>101 - 102 - 7</sup> *** Obstkorb	Kürbiskuchen <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Müsli und Milch <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup> *** Obstkorb	Zwieback mit Frucht Kompott <sup>101</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 43 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 20.10	Dienstag 21.10	Mittwoch 22.10	Donnerstag 23.10	Freitag 24.10
Karottensalat mit Orange Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Paprikasalat & Mozzarella <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10</sup>	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7 - 10</sup>	Lauchcremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7 - 10</sup>	Salat Chicoree mit Apfel Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7 - 10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais <sup>6</sup>  Brauner Basmati-Reis Grüner Salat	Gegrilltes Lachs Kräutersauce <sup>101 - 4 - 7</sup>   Kartoffelpüree <sup>7</sup> Brokkoli <sup>7</sup>	altmodisches Huhn <sup>7</sup>  Bulgur <sup>101</sup> Gemüsepfanne	Gnocchi sorrentina <sup>101 - 7</sup>   Gemüsewürfel	Gebratenes Rindfleisch  Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> Gemüse nach provenzalischer Art
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Vanillejoghurt <sup>7</sup> *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb	Orangensalat mit Zitrone *** Obstkorb	Schokoladenkuchen <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Quark mit Honig <sup>7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade <sup>101 - 7</sup> *** Obstkorb	Cornflakes und Milch <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup> *** Obstkorb	Cookies <sup>101 - 3 - 7</sup> *** Obstkorb	Baguette au fromage frais <sup>101 - 103 - 7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





# Woche 44 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Montag 27.10	Dienstag 28.10	Mittwoch 29.10	Donnerstag 30.10	Freitag 31.10
Rübencremesuppe <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne und Kräutern <sup>7-10</sup>	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Balsamico-Vinaigrette <sup>10</sup>	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10</sup>	Rote Beetesalat mit Mais & Feta <sup>7</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Joghurt <sup>7</sup>	Weißer Bohnensuppe <sup>7-9</sup> Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig <sup>10</sup> Vinaigrette mit Sahne <sup>7-10</sup>
<b>Plat principal - Hauptgang</b>				
Jung Rind Marengo Dinkelnudeln <sup>105-3</sup> Erbsen und Möhren	Hähnchenkeulen Grieß <sup>101</sup> Gemüsepfanne	Omelett mit Gemüse <sup>3</sup>   Petersilie Kartoffeln	Hamburger <sup>101-102-103-3-7-10</sup> Pommes Frites Mayonnaise - Ketchup - Senf <sup>3-10</sup>	Fischeintopf <sup>4-7</sup>  gemischter Basmati-Reis Spinat <sup>7</sup>
<b>Dessert - Nachtisch</b>				
Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree <sup>7</sup> *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Apfeltarte <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb
<b>Collation - Snack</b>				
Joghurt mit Marmelade <sup>7</sup> *** Obstkorb	Brötchen mit Kiri® <sup>101-7</sup> *** Obstkorb	Brioche <sup>101-3-7</sup> *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini <sup>105-11</sup> *** Obstkorb	Müsli und Milch <sup>101-103-104-6-7</sup> *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

