





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 ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰	Rote Beetesalat mit Mais Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ⁷⁻¹⁰	Lauchcremesuppe ⁷ 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	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷
Plat principal - Hauptgang				
Gebrodene Poulets Bratkartoffeln Geschmorten Geméis ⁷	Schweinefleisch mit Paprika ⁷ Basmati-Reis Gemüsepfanne	Vier-Käsesauce-Gnocchi ¹⁰¹⁻⁷  - Grüner Salat	Rinderboulette mit Tomatensauce ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ Polenta ⁷ Rosenkohl ⁷	Pizza mit Thunfisch ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷  Pizza Margherita ¹⁰¹⁻⁷ Coleslaw ³⁻¹⁰
Dessert - Nachtisch				
Kirschjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Crepe mit Zucker ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Smoothie *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffeln ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Käse ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ *** Obstkorb	Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Rührkuchen ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade ⁷ *** 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 ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Salat mit Tomaten und Radieschen ¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Linsensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Toast mit Tomaten-Olivenpaste ^{101 - 102} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Menu asiatique Gemüsecremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Spaghetti Bolognese-Sauce mit Soja ^{105 - 3 - 6}  Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Tex-Mex-Hühnerkeulen Gedämpfte Kartoffeln Grüne Bohnen ⁷	Schweineragout Dinkelnudeln ^{105 - 3} gebraten Zucchini	Kabeljau gebraten Dillsauce ^{4 - 7}  Grieß ¹⁰¹ Chinakohl	Vegetarischer chinesischer Bratreis ³  - Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Birnen - Bananenjoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Kokosnussfelsen ³ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Maiscracotte Butter und Honig ⁷ *** Obstkorb	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Kiri® & Gemüse ^{101 - 7} *** Obstkorb	Quark mit Früchten ⁷ *** 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 ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ⁷⁻¹⁰	Gefüllte Eier ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Rohes Gemüse Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Grüner Salat und Mais Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰	Zuchinisuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ⁷⁻¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Huhn nach Oma Art ⁷ Pommes Frites Gemüsewürfel	Dinkelnudeln Tomatensauce ¹⁰⁵⁻³  Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Gegrillter Lachs & Gemüse ⁴⁻⁹  Weizen ¹⁰¹ Rahmspinat ⁷	Judd Gedämpfte Kartoffeln Sauerkraut ⁷	Jungrindblanquette ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ Basmati-Reis Karotten ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Orangensalat mit Zitrone *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Apfelstrudel ¹⁰¹⁻³⁻¹² *** Obstkorb	Quark mit Früchten ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte & Apfelsaft ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ¹⁰⁵⁻¹¹ *** Obstkorb

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





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

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohaltig 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 ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Champignonsalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Bruscheta tomaten - mozzarella ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Grüner Salat mit Käsewürfel ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Kürbiscremesuppe ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Linsen-Eintopf  Grenailles Ofenkartoffeln Grüner Salat	Gebratenes Schwein, sauce süß sauer Grieß ¹⁰¹ Rohes Gemüse	Hähnchenbraten Basmati-Reis Gemüsepfanne	Seelachsfilet gebraten Zitronensauce ^{4 - 7}  Dreifarbige Dinkelnudeln ^{105 - 3} Vichy Karotten ⁷	Junges Rinderschnitzel Kartoffelnocchis ¹⁰¹ Kürbis
Dessert - Nachtisch				
Obstkompott *** Obstkorb	Brownie ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Mangojoghurt ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb	Joghurt mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse ^{101 - 102 - 7} *** 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 ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ⁷⁻¹⁰	Gemischtes Gemüse ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Brokkolicremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Gefüllte Eier ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ⁷⁻¹⁰	geriebener Karottensalat mit coriandre Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gegrilltes Lachs ⁴ Pilaf-Reis ⁷ Rahmspinat mit Croutons ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷⁻¹¹	Pizza Margherita ¹⁰¹⁻⁷ - Grüner Salat	Rinderragout Spätzle ¹⁰¹⁻³ Gemüsepfanne	Dinkelnudeln Tomatensauce ¹⁰⁵⁻³ - Gemüse-Julienne	Hühnchen mit Paprikasauce ⁷ Pommes Frites Butterbohnen ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Milchschake mit Exotischen Früchten ⁷ *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Bananenkuchen ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Honig ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Butter & Apfelsaft ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb	Brioche ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** 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 ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Balsamico-Vinaigrette ¹⁰	Raw Beetroot Salad Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Chinesischer Kohlsalat ^{101 - 6} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Karottencremesuppe von der Hexe zubereitet ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Toast mit tomate gratiniert ^{101 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Schweinefleisch mit Senf ¹⁰ Basmati-Reis Gemüsewürfel	Kichererbsen Falafels ^{101 - 3}  Grieß ¹⁰¹ Gemüsepfanne	Geschnittenes Hühnchen mit Zwiebeln Dinkelnudeln ^{105 - 3} Pilzfrikassee ¹⁰¹	Seelachsfilet paniert mit Zitrone ^{101 - 4 - 7} Kartoffeln Lauchfondue mit Sahne ⁷	Rinderroulade mit brauner Sauce ³ Kartoffel Gratin ⁷ Apfelrotkohl
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ^{6 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Joghurtterrine mit roten fruchten ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Weisser Käse mit Zucker ⁷ *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Kürbiskuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Zwieback mit Frucht Kompott ¹⁰¹ *** 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 ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Paprikasalat & Mozzarella ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}	Lauchcremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}	Salat Chicoree mit Apfel Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne und Kräutern ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais ⁶  Brauner Basmati-Reis Grüner Salat	Gegrilltes Lachs Kräutersauce ^{101 - 4 - 7}  Kartoffelpüree ⁷ Brokkoli ⁷	altmodisches Huhn ⁷ Bulgur ¹⁰¹ Gemüsepfanne	Gnocchi sorrentina ^{101 - 7}  Gemüsewürfel	Gebratenes Rindfleisch Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüse nach provenzalischer Art
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb	Orangensalat mit Zitrone *** Obstkorb	Schokoladenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Quark mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ^{101 - 7} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Baguette au fromage frais ^{101 - 103 - 7} *** 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 ⁷ 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	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Rote Beetesalat mit Mais & Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Joghurt ⁷	Weißer Bohnensuppe ^{7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰ Vinaigrette mit Sahne ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Jung Rind Marengo Dinkelnudeln ^{105 - 3} Erbsen und Möhren	Hähnchenkeulen Grieß ¹⁰¹ Gemüsepfanne	Omelett mit Gemüse ³   Petersilie Kartoffeln	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Pommes Frites Mayonnaise - Ketchup - Senf ^{3 - 10}	Fischeintopf ^{4 - 7}  gemischter Basmati-Reis Spinat ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Apfeltarte ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Kiri® ^{101 - 7} *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Grissini ^{105 - 11} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb

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

