



Woche 6 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 02.02	Dienstag 03.02	Mittwoch 04.02	Donnerstag 05.02 Menu Espagnol 	Freitag 06.02
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Kürbiscremesuppe ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Vegetarische Empanada ^{101 - 3 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Sellerie Remoulade ^{3 - 7 - 9 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gemüse Lasagne ^{101 - 3 - 7}  Erbsen	Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Pilaf-Reis ⁷ Brokkoli ⁷	Schollen Dillsauce ^{4 - 7}  Weizen ¹⁰¹ Lauchfondue mit Sahne ⁷	Kartoffelomelett ^{3 - 7}  Grüner Salat	Geschnittenes Hähnchen mit Zwiebeln Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Crepe mit Zucker ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Clementine *** Obstkorb	Catalan Creme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schokoladenreiswaffel mit Smoothie ⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Speculoos® - Aufstrich ^{101 - 6 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Frischkäse-Baguette ^{101 - 103 - 7} *** Obstkorb	Joghurt ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 7 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 09.02 Menu Indien 	Dienstag 10.02	Mittwoch 11.02	Donnerstag 12.02	Freitag 13.02
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Linsensalat mit Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Lauchcremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Champignonsalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit tomate gratiniert ^{101 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchen Tikka Massala ^{7 - 10} Indicher Reis ¹⁰ Blumenkohl mit Curry ¹⁰	Seelachsfilet gebraten Kräutersauce ^{101 - 4 - 7}  Dreifarbige Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne	Falafel mit Paprikacoulis ^{101 - 3}  Grieß ¹⁰¹ Glacierte Rüben ⁷	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Pommes Frites geriebener Karottensalat	Tagliatelle Carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Obstkompott *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Vanille muffin ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Joghurt ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Marmelade ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 8 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 16.02	Dienstag 17.02	Mittwoch 18.02	Donnerstag 19.02	Freitag 20.02
Linsensuppe ⁷⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Brokkolisuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe mit Kleine Nudeln ¹⁰⁵⁻³ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gefüllte Eier ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gemüse Ravioli mit Sauce Napoli ¹⁻¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹  Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	bifana aus Rindfleisch ¹⁰ Bratkartoffeln Geschmorte Karotten	Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais ⁶  Basmati-Reis	Hähnchenbraten Spätzle ¹⁰¹⁻³ Rosenkohl ⁷	Fischeintopf vom Lachs ⁴⁻⁷  Bulgur ¹⁰¹ Spinat ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Verwurelter ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Ananascrumble ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Zwieback mit Fruchtkompott ¹⁰¹ *** Obstkorb	Brötchen mit Käse & Apfelsaft ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ *** Obstkorb	Zitronenkuchen ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Honig ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 9 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 23.02	Dienstag 24.02	Mittwoch 25.02	Donnerstag 26.02	Freitag 27.02
Rübensuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemischtes Gemüse ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Weisskohlsalat mit Sesam ¹¹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Grüner Bohnensalat mit gekochten Ei ^{3 - 7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Jungrindragoût Dreifarbig Dinkelnudeln ^{105 - 3} Blumenkohl ⁷	Königinpastete ^{101 - 7} Basmati-Reis Erbsen	Kartoffelgnocchis Tomatensauce ¹⁰¹ - Gemüsepfanne	Cordon Bleu vom Schwein paniert ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Kartoffelpüree ⁷ Brokkoli ⁷	Kabilljau gedämpft ⁴ Grieß ¹⁰¹ Karottenflan ^{3 - 7}
Dessert - Nachtisch				
Joghurt mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Banane mit Schokolade *** Obstkorb	Marmorkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Muffins mit Gemüse ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Weisser Käse ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ^{101 - 7} *** Obstkorb	Butterkekse ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 10 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 02.03	Dienstag 03.03	Mittwoch 04.03	Donnerstag 05.03	Freitag 06.03
Rote Beete Salat mit Apfel und Käse ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Karottencremesuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Coleslaw ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Chinesische Suppe ^{101 - 6 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Blätterteig mit Tomaten und Käse ^{101 - 3 - 7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudelgratin mat 3 Kéisen - ^{105 - 3 - 7} Tomatenzooss  Gemüsepfanne	Rinderroulade mit brauner Sauce ³ Gedämpfte Kartoffeln Apfelrotkohl	Paniertes Hühnchen ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Schwedische Kartoffeln Grüne Bohnen ⁷	Vegetarischer chinesischer Bratreis ³  Asiatisches Wokgemüse ^{101 - 6}	Schollenfilet sauce Provencale ⁴  Quinoa Spinat ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Vanillecreme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Käsekuchen ^{101 - 3 - 7 - 702} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schnitte mit Tomatentaufstrich und Apfelsaft ^{101 - 102} *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffel mit Smoothie ⁷ *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Honig ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Mais-Cracker mit Kiri® ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 11 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 09.03	Dienstag 10.03 Menu Letzebourg 	Mittwoch 11.03	Donnerstag 12.03	Freitag 13.03
Bruschetta mit Rote Beete 101 - 102 - 103 - 11 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Ierbessenzopp 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Tomatensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10 Gemüsebrühe	Bauernsalat (Croutons, gekochte Eier und Champignons) 101 - 102 - 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10
Plat principal - Hauptgang				
Hühnchengyros Weisse Käsesauce, Zitrone und Schnittlauch 7 - 10 Wedges Kartoffeln Butterbohnen 7	Knödel mit Speck 101 - 3 Sahnesauce 7	Omelett mit Gemüse 3  Wedges Kartoffeln Sautierte Zucchini	Rinderboulette mit Brausersauce 101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10 Grieß 101 Erbsen	Seelachsfilet gebraten 4  Dinkelnudeln 105 - 3 Blumenkohl und Brokkoli 7
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Fruchtsmoothie *** Obstkorb	Cookies 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Einback mit Marmelade 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Muffins mit Zucchini-Feta 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Schnitte mit Speculoos®- Aufstrich 101 - 102 - 6 - 7 *** Obstkorb	Joghurt 7 *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 12 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 16.03	Dienstag 17.03	Mittwoch 18.03	Donnerstag 19.03	Freitag 20.03
Grüner Salat mit Käsewürfel 7 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Gurkensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Brokkolicremesuppe 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Tomaten - Mozzarellasalat 7 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10
Plat principal - Hauptgang				
Spaghetti Bolognese-Sauce mit Soja 105 - 3 - 6  Geriebener Käse 7 Grüner Salat	Luxemburger Grillwurst (Geflügel) 10 Braunesauce Bulgur 101 Gemüsepfanne	Jungrindblanquette 101 - 7 - 9 Basmati-Reis Pilzfrikassee 101	Gnocchi sorrentina 101 - 7  Vichy Karotten 7	Lasagne mit Lachs und Spinat 101 - 3 - 4 - 7  Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Vanillejoghurt 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Brownie 101 - 3 - 7 *** Obstkorb
Collation - Snack				
Brötchen mit Honig 101 - 7 *** Obstkorb	Cornflakes und Milch 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Karottenkuchen 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Butterkekse 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Brötchen mit Käse 101 - 7 *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 13 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 23.03	Dienstag 24.03	Mittwoch 25.03	Donnerstag 26.03	Freitag 27.03
Gemüsebrühe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Tomatensalat und avocado Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Maiscreme ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Blätterteig mit Frischkäse & Gemüse ^{101 - 3 - 7 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zucchini-salat mit Mozzarella ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Kichererbsen Falafels ^{101 - 3} Bulgur und Quinoa-Duo ¹⁰¹ Grüner Salat	Rinderragout Stroganoff ¹⁰ Pommes Frites Erbsen und Möhren	Dinkelnudeln ^{105 - 3} Sahnesauce ⁷ Gemüsewürfel	Tex-Mex-Hühnerkeulen Indischer Reis ¹⁰ Grüne Bohnen ⁷	Gegrilltes Lachs ⁴ Bratkartoffeln Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Fruchtsmoothie *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Schokoladenmousse ^{3 - 7} *** Obstkorb	Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Tomatenaufstrich und Apfelsaft ^{101 - 102} *** Obstkorb	Milchschokoladenpudding ^{3 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Käse ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Maiscracotte Butter und Marmelade ⁷ *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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





Woche 14 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 30.03	Dienstag 31.03	Mittwoch 01.04	Donnerstag 02.04	Freitag 03.04
Salat Chicoree mit Apfel Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Spargelcremesuppe & Croutons ^{101 - 102 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit Tomaten-Olivenpaste ^{101 - 102} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zwiebelnsuppe, Brotkrusten und geriebener Käse ^{101 - 103 - 105 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Grieschicher Salat ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Schweinebraten Dinkelnudeln ^{105 - 3} Brokkoligratin ⁷	Spigelei ³  Karotten-Kartoffelpüree ⁷ Grüner Salat	Königinpastete ^{101 - 7} Pilaf-Reis ⁷ Gemüsepfanne	Pizza-Salami ^{101 - 7} geriebener Karottensalat	Fishsticks mit Remouladensauce ^{101 - 3 - 4 - 10}  Gedämpfte Kartoffeln Ofentomaten
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstsalat *** Obstkorb	Quark mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt ⁷ *** Obstkorb	Schnitte mit Butter ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Kasutera (Japanischer Kuchen) ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ^{101 - 7} *** 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"

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 15 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 06.04	Dienstag 07.04	Mittwoch 08.04	Donnerstag 09.04	Freitag 10.04
Gurkensalat mit Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Grüner Salat Mimosa ^{101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Karottensuppe mit Kokosmilch und Curry ¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Salat von roten Bohnen ^{7 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Hähnchen mit Estragon Weizen ¹⁰¹ Duo aus sautierten Paprika	Kartoffelgratin mit Ei ^{3 - 7}  - Gemüsepfanne	Kabeljau gebraten Zitronensauce ^{4 - 7}  gemischter Basmati-Reis Butterbohnen mit Schalotten ⁷	Lasagne Bolognese ^{101 - 3 - 7} Grüner Salat	Schweinebraten Bratkartoffeln Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Crepe mit Zucker ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Bananenmilkshake ⁷ *** Obstkorb	Fruchtsmoothie *** Obstkorb
Collation - Snack				
Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Käse & Apfelsaft ^{101 - 7 - 9} *** Obstkorb	Joghurt ⁷ *** Obstkorb	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Schnitte mit Speculoos® - Aufstrich ^{101 - 102 - 6 - 7} *** Obstkorb

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - 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

