



Montag 13.04	Dienstag 14.04	Mittwoch 15.04	Donnerstag 16.04	Freitag 17.04
Grüner Salat mit Käsewürfel und Apfel ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe ⁶⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüse Dips Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zuchinisuppe ⁶⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Bruscheta tomaten - mozzarella ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Junger Rindfleisch Züricher Art ⁷ gemischter Basmati-Reis Brokkoli ⁷	Dinkeludelgratin mit Bechamelsauce ^{105 - 3 - 7} Geschmorten Geméis ⁶⁻⁷⁻⁹	Paniertes Hühnchen ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Kartoffelpuffer ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12} Gemüsepfanne	Gegrilltes Lachs Dillsauce ⁴⁻⁷ Weizen ^{101 - 6 - 9} Duo aus sautierten Paprika	Kartoffelomelett ³⁻⁷ Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Apfel Muffins ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb	Weisser Käse mit Zucker ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Griessbrei ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb
Collation - Snack				
Frischkäse-Baguette ^{101 - 103 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffel mit Smoothie ⁷ *** Obstkorb	Joghurt ⁷ *** Obstkorb	Einback mit Marmelade ^{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 17 - Menu de la maison relais de Mertzig



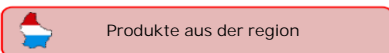
Dussmann

Montag 20.04	Dienstag 21.04	Mittwoch 22.04	Donnerstag 23.04	Freitag 24.04
Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Paprikasalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gurkensalat mit Feta ⁷ 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
Plat principal - Hauptgang				
Gemüse Lasagne ^{101 - 3 - 7}  Grüner Salat	Seelachsfilet gebraten Kräutersauce ^{101 - 4 - 7}  Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gemüsepfanne	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Pommes Frites Essiggurke ¹⁰	Hähnchen mit süß saurer sauce Grieß ¹⁰¹ Brokkoli ⁷	Pulled Pork mit Barbecuesauce ^{103 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12} Bratkartoffeln Geschmorte Karotten
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Kasutera (Japanischer Kuchen) ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb	Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Erdbeercreme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Brötchen mit Haselnussbutter ¹⁰¹ *** Obstkorb	Kuchen mit Feta - Oliven ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb

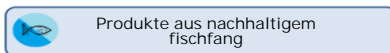
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



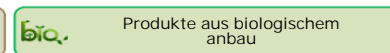
Produkte aus der region



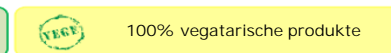
Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau





100% vegetarische produkte



Woche 18 - Menu de la maison relais de Mertzig










Dussmann

Montag 27.04	Dienstag 28.04	Mittwoch 29.04	Donnerstag 30.04	Freitag 01.05 Férié: Fête du travail
Maissalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zuchnicremesuppe ⁶⁻⁷⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gefüllte Eier ³⁻¹⁰ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe mit Kleine Nudeln ¹⁰⁵⁻³⁻⁶⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	
Plat principal - Hauptgang				
Fischeintopf vom Lachs ⁴⁻⁷  Weizen ¹⁰¹⁻⁶⁻⁹ Gemüsepfanne	Rinderragout Spätzle ¹⁰¹⁻³ Rosenkohl ⁷	Hühnchengeschnetzeltes mit Curry- Kokos ⁷⁻¹⁰ gemischter Basmati-Reis gebraten Zucchini	Blätterteig mit Käse ¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹  Bratkartoffeln Karotten mit Gewürzen ⁷	
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt mit Marmelade ⁷ *** Obstkorb	Griesstarte ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	
Collation - Snack				
Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Käse ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb	Bananen Brot 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



Montag 04.05	Dienstag 05.05	Mittwoch 06.05	Donnerstag 07.05	Freitag 08.05
Weisskohlsalat mit Sesam ¹¹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Paprikasalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gurkensalat mit Joghurt ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Spargelsuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Anti-Verschwendungs-Suppe ⁶⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Jungrindragoût Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ gebraten Zucchini	Seelachsfilet paniert mit Zitrone ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷  gemischter Basmati-Reis  Karotten mit Petersilie ⁷	Kartoffelgnocchis Tomatensauce ¹⁰¹  - Grüner Salat	Schweinebraten mit Zwiebeln Kartoffel Gratin ⁷ Gemüsepfanne	Gemüse Ravioli mit Bechamelsauce ¹⁻¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹  Geriebener Käse ⁷ geriebener Karottensalat
Dessert - Nachtisch				
Natur Joghurt mit Honig & Zucker ⁷ *** Obstkorb	Exotische Obstplatte *** Obstkorb	Schokoladenkuchen ¹⁰¹⁻³⁻⁷  *** Obstkorb	Panna Cotta mit Früchtepüree ⁷  *** Obstkorb	Banane  *** Obstkorb
Collation - Snack				
Gemüse Dips mit Reispuffer *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb	Zwieback mit Fruchtkompott ¹⁰¹ *** Obstkorb	Brötchen mit Marmelade ¹⁰¹⁻⁷ *** 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 20 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 11.05	Dienstag 12.05	Mittwoch 13.05	Donnerstag 14.05 Ascension	Freitag 15.05
Karottencremesuppe 6 - 7 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Coleslaw 3 - 10 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Zuchinisuppe 6 - 9 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				
Gnocchi sorrentina 101 - 7  Erbsen mit Zwiebeln	Hühnchengyros 10 Pain Pita und Reis 101 Tomaten provenzalische Art 101 - 103 - 6 - 7	Gegrilltes Lachs Koriandersauce 4 - 7  Bulgur 101 Ratatouille		Omelett mit Käse 3 - 7  Grenailles Bratkartoffeln Gemüsepfanne
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte  *** Obstkorb	Gebratene Ananas mit Kokosnuss 7  *** Obstkorb	Banane  *** Obstkorb		Marmor Muffin 101 - 3 - 7  *** Obstkorb
Collation - Snack				
Quark mit Honig 7 *** Obstkorb	Schnitte mit Tomatenaufstrich und Apfelsaft 101 - 102 *** Obstkorb	Tarte mat Flan 101 - 3 - 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



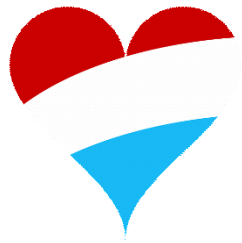


Woche 21 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

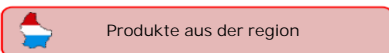
Montag 18.05 Menu Luxembourgeois	Dienstag 19.05	Mittwoch 20.05	Donnerstag 21.05	Freitag 22.05
Ierbessenzopp 6 - 7 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Bruschetta mit Rote Beete 101 - 102 - 103 - 11 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Tomatensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Gemüse Dips Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10	Gemüsebrühe 6 - 9 Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig 10
Plat principal - Hauptgang				
Knödel mit Speck 101 - 3 Sahnesauce 7 Apfel-Kompott	Rindfleisch Stroganov Basmati-Reis Vichy Karotten 6 - 7 - 9	Gemüseboulette mit Linsen und Feta 101 - 103 - 3 - 6 - 7 Grieß 101 Erbsen und Mais	Seelachsfilet gebraten 4 Dinkelnudeln 105 - 3 Sautierte Zucchini	Luxemburger Grillwurst (Geflügel) 10 Braunesauce Pommes Frites Brokkoli 7
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Catalan Creme 3 - 7 *** Obstkorb	Cookies 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb
Collation - Snack				
Joghurt mit Zucker 7 *** Obstkorb	Baguette, beurre et gouda 101 - 102 - 103 - 7 *** Obstkorb	Müsli und Milch 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Obstkorb	Schokoladenmuffin 101 - 3 - 7 *** Obstkorb	Schnitte mit Speculoos®- Aufstrich 101 - 102 - 6 - 7 *** Obstkorb



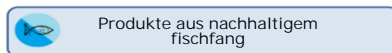
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



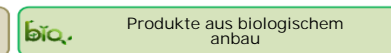
Produkte aus der region



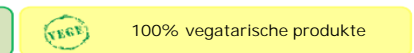
Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhtigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 22 - Menu de la maison relais de Mertzig



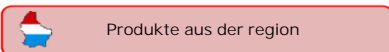
Dussmann

Montag 25.05 Lundi de Pentecote	Dienstag 26.05	Mittwoch 27.05	Donnerstag 28.05	Freitag 29.05
	geriebener Karottensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Spargelsuppe ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gefüllte Eier ^{3 - 10} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsesuppe Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
	Huhn nach Oma Art ⁷ Basmati-Reis Paprikafrikassee	Spigelei ³ Schwedische Kartoffeln Erbsen	Fischfilet Bordelaise ^{101 - 4} Ofenkartoffeln Sautierte Zucchini	Jungrindblanquette ^{101 - 7 - 9} Bulgur ¹⁰¹ Blumenkohl und Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
	Karamelcreme ^{3 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb	Weisser Käse mit Früchtepüree ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb
Collation - Snack				
	Brötchen mit Honig ^{101 - 7} *** Obstkorb	Energy balls ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb	Zwieback mit Fruchtkompott ¹⁰¹ *** Obstkorb	Cornflakes und Milch ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Obstkorb

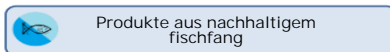
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



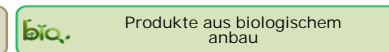
Produkte aus der region



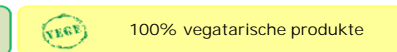
Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 23 - Menu de la maison relais de Mertzig



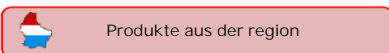
Dussmann

Montag 01.06	Dienstag 02.06	Mittwoch 03.06	Donnerstag 04.06	Freitag 05.06
Gemüse Dips Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Tomaten - Mozzarellasalat ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Toast mit Ziegenäse ^{101 - 7} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gemüsebrühe mit ABC Nudeln ^{101 - 6 - 9} Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Paprikasalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudeln Tomatensauce ^{105 - 3} Geriebener Käse ⁷ Grüner Salat	Schweinebraten Ofenkartoffeln Erbsen und Möhren	Hähnchen mit Champignonsauce ⁷ Grieß ¹⁰¹ Sautierte Zucchini	Fishsticks mit Remouladensauce ^{101 - 3 - 4 - 10} Gedämpfte Kartoffeln Gemüsepfanne	Chili ohne Fleisch mit pflanzlicher Fleischalternative (Soja), rote Bohnen & Mais ^{6 - 9} Basmati-Reis Grüner Salat
Dessert - Nachtisch				
Erdbeeryoghurt ⁷ *** Obstkorb	Tiramisu ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Erdbeeren *** Obstkorb	Wassermelone *** Obstkorb	Obstkompott *** Obstkorb
Collation - Snack				
Schnitte mit Butter ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Quark mit Honig ⁷ *** Obstkorb	Zitronenkuchen ^{101 - 3 - 7} *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Marmelade ^{101 - 102 - 7} *** Obstkorb	Müsli und Milch ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Obstkorb

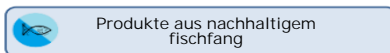
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



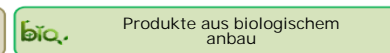
Produkte aus der region



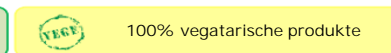
Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte



Woche 24 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 08.06	Dienstag 09.06	Mittwoch 10.06	Donnerstag 11.06	Freitag 12.06
Gemüsebrühe ⁶⁻⁹ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Zucchini Salat mit Mozzarella ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Gurkensalat Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Tomatensuppe 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
Plat principal - Hauptgang				
Königinpastete ¹⁰¹⁻⁷ Basmati-Reis Gemüsepfanne	Gegrilltes Lachs ⁴ Bratkartoffeln Rahmspinat ⁷	Spaghetti Bolognese-Sauce ¹⁰⁵⁻³ - Grüner Salat	Mujadara : Linsencurry ⁶⁻⁹⁻¹⁰ Bulgur und Quinoa-Duo ¹⁰¹ Gemüsewürfel	Schweinefilet mit Honig Kartoffel Gratin ⁷ Geschmorten Geméis ⁶⁻⁷⁻⁹
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Vanillejoghurt ⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Erdbeereis ⁷ *** Obstkorb	Banane *** Obstkorb
Collation - Snack				
Apfel Muffins ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Mehrkornbrot mit Schokoladenaufstrich ¹⁰¹⁻¹⁰² *** Obstkorb	Müsli und Weisser Käse ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Brötchen mit Käse ¹⁰¹⁻⁷ *** Obstkorb	Gemüse Dips mit cocktailsauce ³⁻¹⁰ *** 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 25 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Montag 15.06	Dienstag 16.06	Mittwoch 17.06	Donnerstag 18.06	Freitag 19.06
Gurkensalat mit Feta ⁷ Salatbar des Tages Vinaigrette mit Senf und Honig ¹⁰	Karottencremesuppe ⁶⁻⁷⁻⁹ 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	Gemüsesuppe 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				
Kabeljau gebraten Safransauce ⁴⁻⁷ Kartoffeln Spalterbseneintopf ⁶⁻⁷⁻⁹	Maispuffer Tikka Masala ³ Tomatensauce Grüner Salat	Hühnchengyros Weisse Käsesauce, ⁷⁻¹⁰ Zitrone und Schnittlauch Pain Pita und Reis ¹⁰¹ Salat, Karotten, Weisskohl	Dinkelnudelgratin mit Aurorasauce ¹⁰¹⁻¹⁰⁵⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹ Geriebener Käse ⁷ Gemüsepfanne	Wainzoossiss Braune Zwiebelsauce ³ Pommes Frites Brokkoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Obstplatte *** Obstkorb	Birnen-Mascarpone-Creme ³⁻⁷ *** Obstkorb	Obstplatte *** Obstkorb	Joghurt Stracciatella ⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Crepe mit Zucker ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb
Collation - Snack				
Müsli und Milch ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Obstkorb	Mais-Cracker mit Kiri® ⁷ *** Obstkorb	Brioche und Apfelsaft ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Obstkorb	Gerillte Butterschnitte ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Obstkorb	Schokoladenreiswaffel mit Smoothie 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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegetarische produkte