

Lundi 09/12

Mardi 10/12

Mercredi 11/12

Jeudi 12/12

Vendredi 13/12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Sarrasin *** Epinards *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule 101 *** Potiron *** Compote de fruits	Lentilles *** Polenta *** Epinards *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Riz *** Carottes *** Compote de fruits
---	---	--	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fusilli 105 - 3 Sauce carbonara 101 - 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de légumes 9 *** Saumon grillé et quartier de citron 4 Pommes de terre wedges *** Epinard à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Poulet grillé Semoule 101 *** Potiron et carottes sautées *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de chou-fleur *** Lasagne aux petits légumes et lentilles 101 - 7 - 9 Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Blanquette de champignon et soja 6 - 7 Riz *** Haricots plats *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 09.12

Dienstag 10.12

Mittwoch 11.12

Donnerstag 12.12

Freitag 13.12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Buchweisen *** Spinat *** Uebstkompott	Poulet *** Schmull ¹⁰¹ *** Kalbass *** Uebstkompott	Lënsen *** Polenta *** Spinat *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Räis *** Möhren *** Uebstkompott
--	---	--	--	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Fusilli ¹⁰⁵⁻³ Carbonara Sauce ¹⁰¹⁻⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Geméiszopp ⁹ *** Gegrillte Saumon ⁴ Gromperen Wedges *** Ramspinat ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Gegrilltes Huhn Schmull ¹⁰¹ *** gebrodnen Kürbis a Karotten *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Choufleurszopp *** Lasagne mit Gemüse und Linsen ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Champignonen a Sojablanquette ⁶⁻⁷ Räis *** Stangenbohnen *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	---	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 16/12

Mardi 17/12

Mercredi 18/12

Jeudi 19/12

Vendredi 20/12

Menu de Noël

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Quinoa *** Choux de Bruxelles 7 *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Petits pois *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Petites pâtes 105-3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Porc *** Polenta *** Champignons *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Bouillon aux petits légumes 9 *** Poulet aux olives 7 Gnocchis de pommes de terre 101 *** Choux de Bruxelles 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101-4-7-9 Pommes de terre vapeur *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Crème de céleri 7-9 *** Ragoût de jeune bovin 101 Semoule 101 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Omelette aux oignons 3 Riz à la tomate *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Crème de potiron 7 *** Cordon bleu de porc nature 7 Sauce crème 7 *** Pommes de terre au four *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits frais
---	---	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Montag 16.12

Dienstag 17.12

Mittwoch 18.12

Donnerstag 19.12

Freitag 20.12
Menu de Noël

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Quinoa *** Brockelchen 7 *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Ierbessen *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Schmull 101 *** Möhren *** Uebstkompott	Ei 3 *** Kleng Nuddelen 105-3 *** Geméismix *** Uebstkompott	Schwäin *** Polenta *** Champignonen *** Uebstkompott
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7-10-12 Cocktail Vinaigrette 3-10-12 *** Geméisbritt 9 *** Poulet mat Oliven 7 Gromperegnocchi 101 *** Brockelchen 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7-10-12 Cocktail Vinaigrette 3-10-12 *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble 101-4-7-9 Gedämpfte Gromperen *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7-10-12 Cocktail Vinaigrette 3-10-12 *** Zellericrèmezopp 7-9 *** Jonkrënds-Ragout 101 Schmull 101 *** Geschmorte muerten 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7-10-12 Cocktail Vinaigrette 3-10-12 *** Omlett mat Zwiwwel 3 Räis mat Tomaten *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7-10-12 Cocktail Vinaigrette 3-10-12 *** Kürbissuppe 7 *** Schweins Cordon bleu Nature 7 Ramzoos 7 *** Gromperen am Schäffchen *** Gebrode Champignonen *** Kuerf vun frësch Uebst
---	---	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 23/12
Jour de fermeture

Mardi 24/12
Jour de fermeture

Mercredi 25/12
Jour de fermeture

Jeudi 26/12
Jour de fermeture

Vendredi 27/12
Jour de fermeture

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

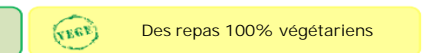
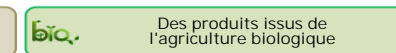
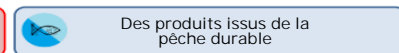
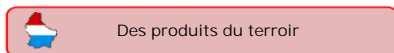
Potage du jour / Purée / Carottes

MENU ENFANTS

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





Montag 23.12
Jour de fermeture

Dienstag 24.12
Jour de fermeture

Mittwoch 25.12
Jour de fermeture

Donnerstag 26.12
Jour de fermeture

Freitag 27.12
Jour de fermeture

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

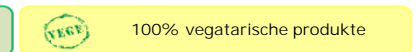
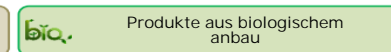
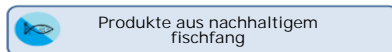
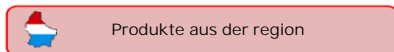
Potage du jour / Purée / Carottes

MENU ENFANTS

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Semaine 1 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 30/12
Jour de fermeture

Mardi 31/12
Jour de fermeture

Mercredi 01/01
Jour de fermeture

Jeudi 02/01
Jour de fermeture

Vendredi 03/01
Jour de fermeture

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

MENU ENFANTS

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Woche 1 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 30.12
Jour de fermeture

Dienstag 31.12
Jour de fermeture

Mittwoch 01.01
Jour de fermeture

Donnerstag 02.01
Jour de fermeture

Freitag 03.01
Jour de fermeture

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

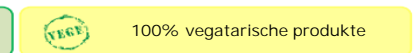
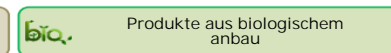
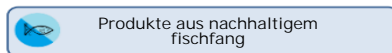
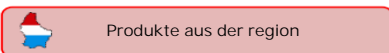
MENU ENFANTS

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Lundi 06/01

Mardi 07/01

Mercredi 08/01

Jeudi 09/01

Vendredi 10/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Oeuf ³ </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes ^{105 - 3}</p> <p>***</p> <p>Champignons</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson ⁴ </p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Blanc de poireaux mixé</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Semoule ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf</p> <p>***</p> <p>Blé ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Jeune bovin</p> <p>***</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>
--	---	---	---	---

MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7} </p> <p>Sauce au fromage ^{101 - 7}</p> <p>***</p> <p>Fromages râpés (Emmental - Parmesan) ⁷</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Crème de petits pois ⁷</p> <p>***</p> <p>Filet de colin pané et citron ^{101 - 4} </p> <p>Duo de riz</p> <p>***</p> <p>Fondue de poireaux ⁷</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Pain kebab ^{101 - 102 - 103 - 702}</p> <p>***</p> <p>Gyros de poulet</p> <p>Sauce pour kebab ^{3 - 7 - 10}</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>***</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Soupe à l'oignon ⁷</p> <p>***</p> <p>Pain de viande ^{101 - 10}</p> <p>Sauce moutarde ^{7 - 10}</p> <p>***</p> <p>Boulgour ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Jeune bovin à l'estragon</p> <p>Purée de pommes de terre ⁷</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
--	--	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





Montag 06.01

Dienstag 07.01

Mittwoch 08.01

Donnerstag 09.01

Freitag 10.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei ³ *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Champignons *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Râis *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Poulet *** Schnull ¹⁰¹ *** Geméismix *** Uebstkompott	Rënd *** Ebly ¹⁰¹ *** Ierbessen *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Lënsen *** Brokkoli *** Uebstkompott
--	---	--	---	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Ricotta a Spinat-Tortellini ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Kéis Sauce ¹⁰¹⁻⁷ *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Ierbsencremezopp ⁷ *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ¹⁰¹⁻⁴ Râis-Duo *** Porettefondue ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Pitabrout ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷⁰² *** Pouletgyros Kebab zoos ³⁻⁷⁻¹⁰ *** Gromperen am Schäffchen *** Geméisplatte *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Zwiebelsuppe ⁷ *** Falschen Hues ¹⁰¹⁻¹⁰ Moschterzoos ⁷⁻¹⁰ *** Bulgur ¹⁰¹ *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Jonkt Rënd mat Estragon Gromperepüree ⁷ *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 13/01

Mardi 14/01

Mercredi 15/01

Jeudi 16/01

Vendredi 17/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson 4 *** Sarrasin *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour/quinoa 101 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Lentilles *** Polenta *** Haricots plats *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Semoule 101 *** Champignons *** Compote de fruits	Poulet *** Petites pâtes 105 - 3 *** Carottes *** Compote de fruits
---	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de panais *** Gnocchis de pommes de terre 101 Sauce bolognaise au haché de soja 6 *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Ragoût de boeuf 101 Duo de boulgour et quinoa 101 *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de butternut 7 *** Lasagne au thon 101 - 4 - 7 - 9 Haricots plats *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7 Pommes de terre wedges *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Soupe de légumes 9 *** Poulet au thym Fusilli 105 - 3 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 13.01

Dienstag 14.01

Mittwoch 15.01

Donnerstag 16.01

Freitag 17.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Fësch ⁴ *** Buchweisen *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur/Quinoa ¹⁰¹ *** Geméismix *** Uebstkompott	Lënsen *** Polenta *** Bounen *** Uebstkompott	Ei ³ *** Schull ¹⁰¹ *** Champignonen *** Uebstkompott	Poulet *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Möhren *** Uebstkompott
---	--	--	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Pastinakenzopp *** Grompergnocchi ¹⁰¹ Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal ⁶ *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Rëndragout ¹⁰¹ Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Kalbasszopp ⁷ *** Lasagne mat thon ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Stangenbohnen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Omlett mat Kéis ³⁻⁷ Gromperen Wedges *** Gebrode Champignonen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Geméiszopp ⁹ *** Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian Fusilli ¹⁰⁵⁻³ *** Geschmorte muerten ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst
---	---	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 20/01

Mardi 21/01

Mercredi 22/01

Jeudi 23/01

Vendredi 24/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Riz *** Salsifis *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Poêlée de légumes *** Compote de fruits	Boeuf *** Petites pâtes 105-3 *** Chou rouge *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Lentilles *** Champignons *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Potiron *** Compote de fruits
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Jeune bovin marengo Riz Pilaf 7 *** Salsifis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Bouillon aux petits légumes 9 *** Bouchée au poisson 101-3-4-7 Pommes de terre au four *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo rouge *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Potage de chou-fleur *** Gnocchis de pommes de terre 101 Sauce aurore au Tofu 101-6-7 *** Choux de Bruxelles 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Sauté de volaille à la crème 101-7 Boulgour 101 *** Potiron et carottes sautées *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





Montag 20.01

Dienstag 21.01

Mittwoch 22.01

Donnerstag 23.01

Freitag 24.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd *** Räis *** Schwarzzwuerzel *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Gebratenes Saisongemüse *** Uebstkompott	Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Rotkohl *** Uebstkompott	Ei 3 *** Lënsen *** Champignonen *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur 101 *** Kalbass *** Uebstkompott
--	---	--	---	--

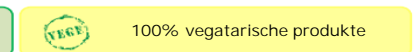
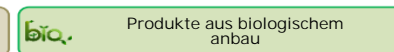
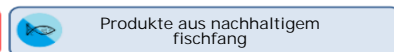
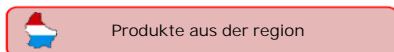
MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Jonkt Rënd Marengo Pilaw-Räis 7 *** Schwarzzwuerzel *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Geméisbritt 9 *** Paschtéit mat Fësch 101 - 3 - 4 - 7 Gromperen am Schäffchen *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Spaghetti 101 Bolognese-Sauce *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Rout Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Gromperegnocchi 101 Sauce Aurore mat Tofu 101 - 6 - 7 *** Brockelchen 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème 101 - 7 Bulgur 101 *** gebrodene Kürbis a Karotten *** Kuerf vun frësch Uebst
---	---	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 27/01

Mardi 28/01

Mercredi 29/01

Jeudi 30/01

Vendredi 31/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricots verts *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Semoule 101 *** Petits pois *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Quinoa *** Panais *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Champignons *** Compote de fruits
--	---	---	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Crème de carotte au curry 7 *** Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 Riz Pilaf 7 *** Duo de haricots *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Poulet au paprika 101 - 7 Pommes de terre wedges *** Carottes jaunes 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Velouté de champignon 7 *** Filet de colin pané et citron 101 - 4 Dinkelnudeln 105 - 3 *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7 Pommes de terre au four *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage Saint-Germain 7 *** Linguine 101 Blanquette de champignon et soja 6 - 7 *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 27.01

Dienstag 28.01

Mittwoch 29.01

Donnerstag 30.01

Freitag 31.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Schmull ¹⁰¹ *** Ierbessen *** Uebstkompott	Ei ³ *** Quinoa *** Pastinake *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Champignonen *** Uebstkompott
--	--	--	---	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Muertencremezopp ⁷ *** Rëndblanquette ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ Pilaw-Räis ⁷ *** Bounen-Duo *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Poulet mat Paprikaszooss ¹⁰¹⁻⁷ Gromperen Wedges *** giel Muerten ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Champignonenzopp ⁷ *** Panéierte Colin mat Zitrouenzooss ¹⁰¹⁻⁴ Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Omlétt mat Kéis ³⁻⁷ Gromperen am Schäffchen *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Erbsensuppe ⁷ *** Linguine ¹⁰¹ Champignonen a Sojablanquette ⁶⁻⁷ *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst
---	---	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 03/02

Mardi 04/02

Mercredi 05/02

Jeudi 06/02

Vendredi 07/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Semoule 101 *** Petits pois *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Polenta *** Epinards *** Compote de fruits	Lentilles *** Petites pâtes 105-3 *** Champignons *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Brocolis *** Compote de fruits	Porc *** Boulgour 101 *** Haricots verts *** Compote de fruits
--	---	---	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Poulet au thym Semoule 101 *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Potage de chou-fleur *** Omelette à la ciboulette 3 Purée de pommes de terre 7 *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Spaghetti 101 Sauce tomate *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Bouillon aux petits légumes 9 *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101-4-7-9 Riz Pilaf 7 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12 Vinaigrette à la moutarde 10-12 *** Wainzoossiss 3 Sauce moutarde 7-10 *** Fusilli 105-3 *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais
--	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 03.02

Dienstag 04.02

Mittwoch 05.02

Donnerstag 06.02

Freitag 07.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Schmull 101 *** Ierbessen *** Uebstkompott	Ei 3 *** Polenta *** Spinat *** Uebstkompott	Linsen *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Champignons *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Brokkoli *** Uebstkompott	Schwäin *** Bulgur 101 *** Gréng Bounen *** Uebstkompott
---	--	--	--	--

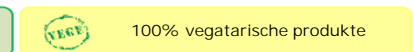
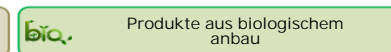
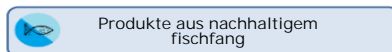
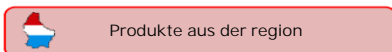
MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian Schmull 101 *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Zwiebel Omelett 3 Gromperepüree 7 *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Spaghetti 101 Tomatenzoos *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Geméisbritt 9 *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble 101 - 4 - 7 - 9 Pilaw-Räis 7 *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Weinzossis 3 Moschterzoos 7 - 10 *** Fusilli 105 - 3 *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst
---	--	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 10/02

Mardi 11/02

Mercredi 12/02

Jeudi 13/02

Vendredi 14/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Riz *** Mais *** Compote de fruits	Pois chiche *** Purée de patates douces ⁷ *** Brocolis *** Compote de fruits	Poulet *** Quinoa *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson ⁴ *** Petites pâtes ¹⁰⁵⁻³ *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Boeuf *** Semoule ¹⁰¹ *** Chou fleur *** Compote de fruits
---	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² *** Soupe de poireaux *** Ragoût de porc au curry ⁷⁻¹⁰ Riz *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² *** Tortellini ricotta - épinards ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Sauce tomate *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) ⁷ *** Salade lollo rouge *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² *** Velouté de légumes ⁷⁻⁹ *** Sauté de volaille à la crème ¹⁰¹⁻⁷ Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² *** Gratin de pâtes au poisson ¹⁰⁵⁻³⁻⁴⁻⁷ Fondue de poireaux ⁷ *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² *** Potage de butternut ⁷ *** Ragoût de boeuf ¹⁰¹ Pommes de terre vapeur *** Chou-fleur gratiné ¹⁰¹⁻⁷ *** Corbeille de fruits frais
--	--	--	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Montag 10.02

Dienstag 11.02

Mittwoch 12.02

Donnerstag 13.02

Freitag 14.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Räis *** Mais *** Uebstkompott	Kichererbessen *** Séiss Gromperepüree ⁷ *** Brokkoli *** Uebstkompott	Poulet *** Quinoa *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Rënd *** Schmull ¹⁰¹ *** Blumenkohl *** Uebstkompott
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Porettenzopp *** Schwéngsragout mat curry ⁷⁻¹⁰ Räis *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Ricotta a Spinat-Tortellini ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Tomatenzoos *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ Rout Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Velouté de légumes ⁷⁻⁹ *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème ¹⁰¹⁻⁷ Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Nuddelsgratin mat Fësch ¹⁰⁵⁻³⁻⁴⁻⁷ Porettefondue ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Kalbasszopp ⁷ *** Rëndsragout ¹⁰¹ Gedämpfte Gromperen *** Choufleursgratin ¹⁰¹⁻⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	---	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.