

Semaine 24 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 09/06

Jour férié

Mardi 10/06

Mercredi 11/06

Jeudi 12/06

Vendredi 13/06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Lentilles 

Semoule ¹⁰¹

Haricot vert

Compote de fruits

Poisson ⁴ 

Quinoa

Mix de légumes

Compote de fruits

Poulet

Riz

Haricots beurre

Compote de fruits

Jeune bovin

Petites pâtes ^{105 - 3}

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Kniddelen ^{101 - 3} 

Sauce champignons crème ⁷

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}

Filet de cabillaud et crumble aux herbes

^{101 - 4 - 7 - 9} 

Purée de pommes de terre ⁷

Brunoise de légumes ⁹

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet au thym

Blé ¹⁰¹

Haricots beurre à l'ail ⁷

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de jeune bovin à la Zurichoise ^{101 - 7}

Pommes de terre wedges

Brocolis

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.

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

Lundi 16/06

Mardi 17/06

Mercredi 18/06

Jeudi 19/06

Vendredi 20/06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Riz *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricot vert *** Compote de fruits	Porc *** Boulgour 101 *** Céleri rave 9 *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Chou romanesco *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Polenta *** Carottes *** Compote de fruits
--	---	---	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Jeune bovin marengo Riz Pilaf 7 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7  Dinkelnudeln 105 - 3 *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Roulade de boeuf Sauce brune *** Gnocchis de pommes de terre 101 *** Céleri 9 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Poulet grillé Pommes de terre rôties *** Chou romanesco *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Lasagne au thon et petits légumes 101 - 4 - 7 - 9  Salade lollo rouge *** 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.



Semaine 26 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 23/06
Jour férié

Mardi 24/06

Mercredi 25/06

Jeudi 26/06

Vendredi 27/06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

	Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Epinards *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule 101 *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Lentilles *** Petits pois *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Riz *** Chou rouge *** Compote de fruits
--	--	--	---	--

MENU ENFANTS

	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Tortellini ricotta - épinards 101 - 3 - 7 Sauce tomate *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Poulet au paprika 101 - 7 Semoule 101 *** Poêlée de poivrons frais et maïs *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Saumon grillé et quartier de citron 4 Purée de pommes de terre 7 *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Chili sin carne Riz *** Salade lollo verte *** 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.

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

Lundi 30/06

Mardi 01/07

Mercredi 02/07

Jeudi 03/07

Vendredi 04/07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Lentilles *** Panais *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Haricot vert *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour 101 *** Chou fleur *** Compote de fruits	Poisson 4  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Epinards *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits
---	---	---	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Grillwurst 10 Sauce ketchup *** Pommes de terre rôties *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Poulet aux olives 7 Riz *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Emincé de boeuf Duo de boulgour et quinoa 101 *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Colin pané sauce rémoulade 101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12  Dinkelnudeln 105 - 3 *** Epinard à l'échalotte 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette à la ciboulette 3  Purée de pommes de terre 7 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nolahteg 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.



Lundi 07/07

Mardi 08/07

Mercredi 09/07

Jeudi 10/07

Vendredi 11/07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Riz *** Fenouil *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Semoule 101 *** Epinards *** Compote de fruits	Porc  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Courgettes *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Brocolis *** Compote de fruits	Poisson 4  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits
---	---	---	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Ragoût de jeune bovin 101 Pommes de terre vapeur *** Duo de carottes et fenouil 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Gnocchis de pommes de terre 101  Sauce au fromage 101 - 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fricassée de soja tomatée au romarin 101 - 6 - 7  Duo de riz *** Brunoise de légumes 9 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7 *** Poulet au thym Sauce pour kebab 3 - 7 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Crudités (chou blanc, oignon, tomates) *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Tagliatelles 105 - 3 Sauce tomate au thon 4  *** Courgettes *** 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.



Lundi 14/07

Mardi 15/07

Mercredi 16/07

Jeudi 17/07

Vendredi 18/07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Lentilles *** Chou fleur *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Epinards *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Panais *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Chou rave *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricot vert *** Compote de fruits
---	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Emincé de boeuf Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 *** Chou-fleur *** 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 Riz *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** 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 *** Poulet aux olives 7 Duo de boulgour et quinoa 101 *** Chou rave *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette à la ciboulette 3 Pommes de terre wedges *** Haricot vert *** 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.



Lundi 21/07

Fête nationale de la Belgique

Mardi 22/07

Mercredi 23/07

Jeudi 24/07

Vendredi 25/07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf

Petites pâtes 105 - 3

Panais

Compote de fruits

Poulet

Boulgour 101

Epinards

Compote de fruits

Jeune bovin

Petites pâtes 105 - 3

Mix de légumes

Compote de fruits

Poisson 4

Riz

Petits pois

Compote de fruits

Porc

Lentilles

Carottes

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Carbonade flamande 101

Purée de pommes de terre 7

Carottes fondantes 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet aux 4 épices 101

Semoule 101

Epinards à la crème 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Lasagne aux petits légumes et lentilles

101 - 7 - 9

Crudités de saison 9

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de colin pané et citron 101 - 4

Duo de riz

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fusilli aux scampis 105 - 2 - 3 - 7

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade lollo verte

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.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :

Des produits du terroir

Des produits issus de la
pêche durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 28/07

Mardi 29/07

Mercredi 30/07

Jeudi 31/07

Vendredi 01/08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Riz *** Courgettes *** Compote de fruits	Porc *** Semoule 101 *** Haricot vert *** Compote de fruits	Lentilles  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Boulgour 101 *** Carottes *** Compote de fruits
---	---	--	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Curry de poulet braisé au lait de coco 7 - 10 Riz *** Courgettes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Emincé de porc au caramel 101 - 6 Purée de pommes de terre 7 *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Pizza Margherita 101 - 7  Salade iceberg *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Jeune bovin à l'estragon Linguine 101 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Oeufs durs gratinés 101 - 3 - 7  Pommes de terre persillées 7 *** 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.



Woche 24 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 09.06
Jour férié

Dienstag 10.06

Mittwoch 11.06

Donnerstag 12.06

Freitag 13.06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Lensen

Schmull ¹⁰¹

Gréng Bounen

Uebstkompott

Fësch ⁴

Quinoa

Geméismix

Uebstkompott

Poulet

Räis

Gelbe Bohnen

Uebstkompott

Jonkt Rënd

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Brokkoli

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Kniddellen ^{101 - 3}

Champignon-Sahne-Sauce ⁷

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Kabeljaufilet und Kräutercrumble ^{101 - 4 - 7 - 9}

Gromperepüree ⁷

kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis ⁹

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian

Ebly ¹⁰¹

Botterbounen ⁷

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Jonkt Rënd Zürich Stil ^{101 - 7}

Gromperen Wedges

Brokkoli

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.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 25 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 16.06

Dienstag 17.06

Mittwoch 18.06

Donnerstag 19.06

Freitag 20.06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd

Räis

Lauch weiß

Uebstkompott

Ei ³

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Gréng Bounen

Uebstkompott

Schwäin

Bulgur ¹⁰¹

Knollensellerie ⁹

Uebstkompott

Poulet

Räis

Kabes Romanesco

Uebstkompott

Fësch ⁴

Polenta

Möhren

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Jonkt Rënd Marengo

Pilaw-Räis ⁷

Geschmorte muerten ⁷

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Roulade de boeuf

Brong Zooss

Gromperegnocchi ¹⁰¹

Zelleri ⁹

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Gegrilltes Huhn

Gebootschte Gromperen

Kabes Romanesco

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Lasagne mat thon und Gemüse ^{101 - 4 - 7 - 9}



Rout Zalot

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.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 26 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 23.06
Jour férié

Dienstag 24.06

Mittwoch 25.06

Donnerstag 26.06

Freitag 27.06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Spinat *** Uebstkompott	Poulet *** Schmull 101 *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Lënsen *** Ierbessen *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Räis *** Rotkohl *** Uebstkompott
--	---	---	---	---

MENU ENFANTS

	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Ricotta a Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7 Tomatenzoos *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7 *** Schmull 101 *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Gegrillte Saumon 4 *** Gromperepüree 7 *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Chili ouni Fleesch mat roude Bounen *** Räis *** Gréng Zalot *** 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.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 27 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 30.06

Dienstag 01.07

Mittwoch 02.07

Donnerstag 03.07

Freitag 04.07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Länsen *** Pastinake *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur ¹⁰¹ *** Blumenkohl *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Spinat *** Uebstkompott	Ei ³ *** Schmull ¹⁰¹ *** Möhren *** Uebstkompott
---	---	--	--	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Grillwürst ¹⁰ Tomatenzooss *** Gebootschte Gromperen *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Poulet mat Oliven ⁷ Räis *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Rëndgeschnetzeltes Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Panéierte Colin mat Remouladenzooss ^{101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12} Dinkelnudeln ^{105 - 3} *** Spinat mat Schallotten ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Zwiebel Omelett ³ Gromperepüree ⁷ *** Geschmorte muerten 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 Sulfat > 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 :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 28 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 07.07

Dienstag 08.07

Mittwoch 09.07

Donnerstag 10.07

Freitag 11.07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd

Räis

Fenchel

Uebstkompott

Ei ³

Schmull ¹⁰¹

Spinat

Uebstkompott

Schwäin

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Zucchini

Uebstkompott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Brokkoli

Uebstkompott

Fësch ⁴

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Geméismix

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Jonkrënds-Ragout ¹⁰¹

Gedämpfte Gromperen

Muerten-Fenchel-Duo ⁷

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Gromperegnocchi ¹⁰¹

Kéis Sauce ^{101 - 7}

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Sojafricassee mat Rosmarin ^{101 - 6 - 7}

Räis-Duo

kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis ⁹

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Pitabrout ^{101 - 102 - 103 - 7}

Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian

Kebab zoos ^{3 - 7 - 10}

Gromperen Wedges

Réi Geméis (wäiss Kabes, Zwiebel, Tomate)

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Tagliatelle ^{105 - 3}

Tomatensauce mit Thunfisch ⁴

gebrode Courgetten

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 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 :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Montag 14.07

Dienstag 15.07

Mittwoch 16.07

Donnerstag 17.07

Freitag 18.07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd

Länsen

Blumenkohl

Uebstkompott

Fësch ⁴

Räis

Spinat

Uebstkompott

Schwäin

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Pastinake

Uebstkompott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Kohlrabi

Uebstkompott

Ei ³

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Gréng bounen

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Rëndgeschnetzeltes

Gromperekichelcher" ^{101 - 3 - 7 - 9}

Blumenkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Kabeljaufilet und Kräutercrumble

^{101 - 4 - 7 - 9}

Räis

Ramspinat ⁷

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Spaghetti ¹⁰¹

Bolognese-Sauce

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Poulet mat Oliven ⁷

Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹

Kohlrabi

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Zwiebel Omelett ³

Gromperen Wedges

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 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.



Woche 30 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 21.07
Fête nationale de la Belgique

Dienstag 22.07

Mittwoch 23.07

Donnerstag 24.07

Freitag 25.07

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Pastinake *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur 101 *** Spinat *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Lënsen *** Möhren *** Uebstkompott
---	--	---	---	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Flämesch Rëndscarbonade 101 Gromperepüree 7 *** Gebottert Muerten 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Poulet mat 4 verschidden Kraider 101 Schmull 101 *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Lasagne mit Gemüse und Linsen 101 - 7 - 9 Saisonal Cruditéiten 9 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss 101 - 4 Räis-Duo *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Fusilli mit Scampi 105 - 2 - 3 - 7 gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Gréng Zalot *** 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 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 :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Montag 28.07

Dienstag 29.07

Mittwoch 30.07

Donnerstag 31.07

Freitag 01.08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Räis *** Zucchini *** Uebstkompott	Schwäin *** Schmull 101 *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Lënsen *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Geméismix *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Brokkoli *** Uebstkompott	Ei 3 *** Bulgur 101 *** Möhren *** Uebstkompott
--	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Hühnercurry mat Kokosnoss Mëllech 7 - 10 Räis *** gebrode Courgetten *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Schweine gesschneizelle mit karamel 101 - 6 Gromperepüree 7 *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Pizza Margherita 101 - 7 Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Jonkt Rënd mat Estragon Linguine 101 *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Gekochte Eier 101 - 3 - 7 Gromperen mat Péiterséileg 7 *** 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.

