



Vacances de Pâques



Menu de la semaine 14 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Vendredi Saint

LUNDI 3 avril 2023	MARDI 4 avril 2023	MERCREDI 5 avril 2023	JEUDI 6 avril 2023	VENDREDI 7 avril 2023
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
	Soupe de poireaux -		Velouté d'asperge 7	
Menu du jour				
Spaghetti sauce carbonara 1(blé)/7	Poulet au thym -	Mijoté de bœuf -	Colin pané 1(blé)/3/4	Fricassée de soja sauce tomate 6
Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Boulgour 1(blé)	Pommes de terre Wedges -	Duo de riz -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Corbeille de fruits -	Epinards à la crème 7	Chou-fleur -	Haricots beurre -	Brunoise de légumes -
	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Vendredi Saint

LUNDI 3 avril 2023	MARDI 4 avril 2023	MERCREDI 5 avril 2023	JEUDI 6 avril 2023	VENDREDI 7 avril 2023
Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Porettenzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Spargelzopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Spaghetti carbonara Zooss 1(blé)/7 Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	Poulet mat Thymian - Bulgur 1(blé) Ramspinat 7 Uebstkuerf -	Geschnorten Randfleisch - Wedges - Choufleur - Uebstkuerf -	panéierte Colin 1(blé)/3/4 Räismix - Botterbounen - Uebstkuerf -	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzoos 6 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Geméisbrunoise - Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

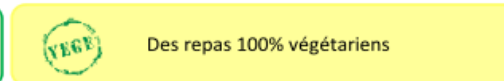
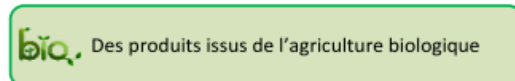
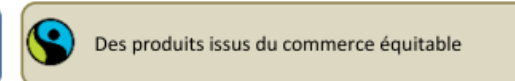
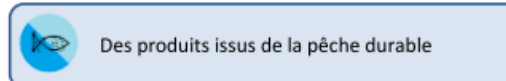
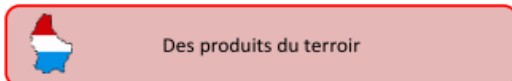
LUNDI 10 avril 2023	MARDI 11 avril 2023	MERCREDI 12 avril 2023	JEUDI 13 avril 2023	VENDREDI 14 avril 2023
	Crudités de saison 9 Vinaigrette 10/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette 10/12 Soupe de légumes -	Crudités de saison 9 Vinaigrette 10/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette 10/12 Crème de carotte 7
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pâques 	Porc au curry 10 Purée de pommes de terre 7 Haricots verts - Corbeille de fruits -	 Falafel sauce au yaourt 7 Semoule 1 (blé) Poêlée de légumes - Corbeille de fruits -	Fricassée de hoki façon provençale 4 Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3 Petits pois - Corbeille de fruits -	Quiche au poulet 1 (blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :





Vacances de Pâques



Menu de la semaine 15
Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »


LUNDI 10 avril 2023	MARDI 11 avril 2023	MERCREDI 12 avril 2023	JEUDI 13 avril 2023	VENDREDI 14 avril 2023
	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Muertencrèmezopp 7
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pâques 	Schwengefleisch mat Curry 10 Gromperepüree 7 Gréng Bounen - Uebstkuerf -	 Falafel mat Joghurt Zooss 7 Schmull 1(blé) Geméispan - Uebstkuerf -	Fricassee vum hoki provençalesche Stil 4 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Ierbessen - Uebstkuerf -	Poulet Quiche 1(blé)/3/7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -


LÉGENDE DES ALLERGÈNES


1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 16 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 17 avril 2023	MARDI 18 avril 2023	MERCREDI 19 avril 2023	JEUDI 20 avril 2023	VENDREDI 21 avril 2023
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12
	Soupe de poireau -		Velouté de légumes 7	
Menu du jour				
Jeune bovin marengo 1(blé)	Curry de légumes au lait de coco 1(blé)/7	Cabillaud sauce aux herbes 1(blé)/4/7	Poulet pané 1(blé)/3	Dinkelnudeln sauce carbonara
Pommes de terre vapeur -	Let'z Nuddel 1(blé)	Pommes de terre Wedges -	Riz -	1(épeautre)/3/7
Chou-fleur -	Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12	Brunoise de légumes -	Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12	Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 16 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 17 avril 2023	MARDI 18 avril 2023	MERCREDI 19 avril 2023	JEUDI 20 avril 2023	VENDREDI 21 avril 2023
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12
	Porettenzopp -		Geméiszopp 7	
Menu du jour				
Rëndfleisch Marengo 1(blé)	Geméiscurry mat Kokosnossmëllech 1(blé)/7	Kabillaud mat Kraiderzooss 1(blé)/4/7	Pannéierte Poulet 1(blé)/3	Spelznuddelen Carbonara Zoos
Gedämpfte Gromperen -	Let'z Nuddel 1(blé)	Wedges -	Räis -	1(épeautre)/3/7
Choufleur -	Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12	Geméisbrunoise -	Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12	Geméispan -
Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 17 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 24 avril 2023	MARDI 25 avril 2023	MERCREDI 26 avril 2023	JEUDI 27 avril 2023	VENDREDI 28 avril 2023
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
Potage de carotte -		Velouté de chou-fleur 7		Potage aux épinards -
Menu du jour				
Poulet aux champignons -	Omelette au fromage 3/7	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Colin à la crème de pesto 4/7	Gnocchi de pommes de terre 1(blé)
Riz -	Pommes de terre vapeur -	Emmental râpé 7	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Sauce sorrentina 7
Duo de haricots -	Mijoté de chou blanc et rouge -	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Epinards -	Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 17 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 24 avril 2023	MARDI 25 avril 2023	MERCREDI 26 avril 2023	JEUDI 27 avril 2023	VENDREDI 28 avril 2023
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Muertenzopp -		Choufleurszopp 7		Spinatzopp -
Menu du jour				
Poulet mat Champignonen -	Kéis Omelette 3/7	Spaghetti Bolognese 1(blé)	Colin mat Pestocrème 4/7	Gnocchi 1(blé)
Räis -	Gedämpfte Gromperen -	Gerappten Emmentaler 7	Spelznuddelen 1(épeautre)/3	Sauce sorrentina 7
Bounen-Duo -	Kabes Pot au feu -	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Spinat -	Geméispan -
Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 18 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
	Crudités de saison 9 Vinaigrette 12 Crème de tomate 7	Crudités de saison 9 Vinaigrette 12	Crudités de saison 9 Vinaigrette 12 Soupe de légumes -	Crudités de saison 9 Vinaigrette 12
Menu du jour				
FERIE Fête du Travail 	Grillwurst - Pommes de terre grenailles - Poêlée de légumes - Corbeille de fruits -	Saumon au citron 4 Riz - Petits pois - Corbeille de fruits -	Poulet au curry 10 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Carottes - Corbeille de fruits -	 Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7 Sauce tomate Fromage râpé 7 Salade verte et vinaigrette 12 Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 18 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Tomatencremezopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12
Menu du jour				
FERIE Fête du Travail 	Grillwurst - Nei Gromperen - Geméispan - Uebstkuerf -	Zitroun Saumon 4 Räis - Ierbessen - Uebstkuerf -	Poulet mat Curry 10 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Muerten - Uebstkuerf -	 Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 12 Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 19 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Potage de carottes au cumin -		Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Bouillon de légumes et petites pâtes 1 (blé)	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Velouté de légumes -
Menu du jour				
Porc au paprika 1 (blé) Purée de pommes de terre 7 Chou-fleur - Corbeille de fruits -	FERIE Journée de l'Europe 	 Kniddelen sauce crème 1 (blé)/3/7 Compote de pommes - Corbeille de fruits -	 Colin pané sauce rémoulade 1 (blé)/3/4/10/12 Riz - Poêlée de légumes - Corbeille de fruits -	Quiche au fromage 1 (blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12 Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 19 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Muert Zopp mat cumin -		Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméisbritt mat Nuddelen 1(blé)	Geméisbritt mat Nuddelen 1(blé)	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -
Menu du jour				
Schwengefleisch mat Paprika 1(blé) Grompèrepüree 7 Choufleur - Uebstkuerf -	FERIE Journée de l'Europe 	 Kniddelen mat Rahmzoos 1(blé)/3/7 Äppelkompott - Uebstkuerf -	 panéierte Colin Remouladenzoos 1(blé)/3/4/10/12 Räis - Geméispan - Uebstkuerf -	 Kéis Quiche 1(blé)/3/7 Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 20 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9		Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12		Vinaigrette blanche 3/10/12
	Potage St Germain (sans viande) -			
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin 1(blé)	Cabillaud au basilic 4	Boulettes de bœuf -	FERIE Ascension	Dahl de lentilles 1(blé)
Let'z Nuddel 1(blé)	Blé 1(blé)	Pommes de terre Wedges -		Pommes de terre vapeur -
Haricots plats -	Tomates cerises -	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12		Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -		Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 20
Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 St Germain Zopp (ouni Fleisch) -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12		Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
jonken Rëndsragout 1(blé) Let'z Nuddel 1(blé) Bounen - Uebstkuerf -	Kabillaud mat Basilikum 4 Wees 1(blé) Cherry Tomaten - Uebstkuerf -	Rëndfleischbulleten - Wedges - Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	FERIE Ascension 	 Dal mat Lënsen 1(blé) Gedämpfte Gromperen - Geméispan - Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 21 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12
Velouté de légumes 7		Soupe de carotte -		Bouillon de légumes -
Menu du jour				
Mijoté de bœuf 1(blé)	Saumon sauce à l'aneth 1(blé)/4/7	Tortellini 4 fromages 1(blé)/3/7	Œuf à la florentine 1(blé)/3/7	Sauté de poulet aux oignons -
Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Quinoa -	Sauce tomate et fromage râpé 7	Riz -	Pommes de terre vapeur -
Julienne de légumes -	Petits pois -	Salade verte et vinaigrette 12	Salade verte et vinaigrette 12	Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 21 Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023
Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
9	9	9	9	9
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
12	12	12	12	12
Geméiszopp		Muertenzopp		Geméisbritt
7		-		-
Menu du jour				
Geschnorten Randfleisch	Saumon mat Dëllzooss	Véier-Kéis-Tortellini	Eeër Florentiner Aart	Sauteed Poulet mat Zwiebelen
1(blé)	1(blé)/4/7	1(blé)/3/7	1(blé)/3/7	-
Spelznuddelen	Quinoa	Tomatenzooss a gerappten Kéis	Räis	Gedämpfte Gromperen
1(épeautre)/3/7	-	7	-	-
Geméisjulienne	Erbsen	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Geméispan
-	-	12	12	-
Uebstkuerf	Uebstkuerf	Uebstkuerf	Uebstkuerf	Uebstkuerf
-	-	-	-	-

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 29 mai 2023	MARDI 30 mai 2023	MERCREDI 31 mai 2023	JEUDI 1 juin 2023	VENDREDI 2 juin 2023
	<p>Crudités de saison</p> <p>9</p> <p>Vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p> <p>Velouté d'asperge</p> <p>7</p>	<p>Crudités de saison</p> <p>9</p> <p>Vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p>	<p>Crudités de saison</p> <p>9</p> <p>Vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p> <p>Potage de légumes</p> <p>-</p>	<p>Crudités de saison</p> <p>9</p> <p>Vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p>
Menu du jour				
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p> 	<p>Wäinzoossiss</p> <p>3</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>-</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>-</p>	 <p>Pizza Margherita</p> <p>1(blé)/7</p> <p>Salade verte et vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>-</p>	<p>Poulet à la crème</p> <p>1(blé)/7</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)/3</p> <p>Haricots verts</p> <p>-</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>-</p>	<p>Colin à la provençale</p> <p>4</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Salade verte et vinaigrette au yaourt</p> <p>7/12</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>-</p>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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

bio. Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Vacances de la Pentecôte



Menu de la semaine 22
Maison Relais de Hobscheid



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 29 mai 2023	MARDI 30 mai 2023	MERCREDI 31 mai 2023	JEUDI 1 juin 2023	VENDREDI 2 juin 2023
	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Spargelzopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pentecôte 	Wäinzoossiss 3 Gromperepüree 7 Ierbessen a Muerten - Uebstkuerf -	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf -	Poulet mat Rahm 1(blé)/7 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Gréng Bounen - Uebstkuerf -	Colin Provençalezooss 4 Räis - Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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