

Semaine 48 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 24/11

Mardi 25/11

Mercredi 26/11

Jeudi 27/11

Vendredi 28/11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3

Riz

Chou fleur

Compote de fruits

Jeune bovin

Semoule 101

Haricot vert

Compote de fruits

Poisson 4

Boulgour 101

Céleri rave 9

Compote de fruits

Poulet

Lentilles

Petits pois

Compote de fruits

Porc

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

Mijoté de soja 101 - 6 - 7



Riz

Carottes jaunes 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de potiron 7

Emincé de jeune bovin à la Zurichoise 101 - 7

Purée de pommes de terre 7

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

Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7

Blé 101

Céleri 9

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Soupe à l'oignon 7

Poulet au paprika 101 - 7

Pommes de terre wedges

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dinkelnuudeln 105 - 3



Sauce tomate

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade 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

Semaine 49 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 01/12

Mardi 02/12

Mercredi 03/12

Jeudi 04/12

Vendredi 05/12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3

Petites pâtes 105 - 3

Haricot vert

Compote de fruits

Poulet

Riz

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Boeuf

Petites pâtes 105 - 3

Céleri rave 9

Compote de fruits

Poisson 4

Boulgour 101

Chou frisé

Compote de fruits

Jeune bovin

Polenta

Navets

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de légumes 9

Omelette à la ciboulette 3

Gnocchis de pommes de terre 101

Haricot vert

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Curry de poulet braisé coco et bananes F
7 - 10

Riz

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

Spaghetti 101

Sauce bolognaise

Emmental râpé 7

Salade verte

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

Boulgour 101

Chou vert braisé

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage aux épinards 101

Jeune bovin marengo

Pommes de terre au four

Navets braisés

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

Semaine 50 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 08/12

Mardi 09/12

Mercredi 10/12

Jeudi 11/12

Vendredi 12/12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc

Riz

Champignons

Compote de fruits

Lentilles

Boulgour

Epinards

Compote de fruits

Poisson

Petites pâtes

Brocolis

Compote de fruits

Poulet

Blé

Chou fleur

Compote de fruits

Boeuf

Semoule

Mix de légumes

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison

Vinaigrette blanche

Vinaigrette à la moutarde

Sauté de porc

Duo de riz

Duo de carottes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette blanche

Vinaigrette à la moutarde

Soupe de légumes

Potée aux lentilles

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette blanche

Vinaigrette à la moutarde

Tagliatelles

Sauce tomate au thon

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette blanche

Vinaigrette à la moutarde

Crème de panais

Poulet au thym

Pommes de terre wedges

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette blanche

Vinaigrette à la moutarde

Fricassée de soja tomatée au romarin

Semoule

Brunoise de légumes

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

Semaine 51 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 15/12

Mardi 16/12

Mercredi 17/12

Jeudi 18/12

Vendredi 19/12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet

Riz

Haricot vert

Compote de fruits

Porc

Lentilles

Panaïs

Compote de fruits

Boeuf

Boulgour

101

Salsifis

Compote de fruits

Poisson

4



Petites pâtes

105 - 3

Epinards

Compote de fruits

Oeuf

3



Semoule

101

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de brocolis

Sauté de volaille à la crème 101 - 7

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Grillwürst 10

Sauce ketchup

Pommes de terre rôties

Panaïs braisé

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Crème de petits pois 7

Ragoût de boeuf 101

Duo de boulgour et quinoa 101

Salsifis

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

Purée de pommes de terre 7

Epinard à l'échalotte 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de poireaux 7

Omelette au fromage 3 - 7



Dinkelnuedeln 105 - 3

Carottes braisées 7

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 05/01

Mardi 06/01

Mercredi 07/01

Jeudi 08/01

Vendredi 09/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf

Lentilles

Chou fleur

Compote de fruits

Poulet

Boulgour ¹⁰¹

Chou vert

Compote de fruits

Porc

Blé ¹⁰¹

Panais

Compote de fruits

Poisson ⁴

Riz

Epinards

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}

Potage de butternut ⁷

Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7}

Sauce aurore ⁷

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

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}

Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹

Chou vert braisé

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}

Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Potage de chou-fleur

Emincé de porc

Sauce moutarde à l'ancienne ^{7 - 10}

Blé ¹⁰¹

Carottes jaunes ⁷

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}

Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Saumon grillé et quartier de citron ⁴

Riz

Epinard à la crème ⁷

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}

Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Crème de céleri ^{7 - 9}

Omelette à la ciboulette ³

Pommes de terre wedges

Haricot vert

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 12/01

Mardi 13/01

Mercredi 14/01

Jeudi 15/01

Vendredi 16/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc

Petites pâtes 105 - 3

Navets

Compote de fruits

Poulet

Boulgour 101

Panais

Compote de fruits

Poisson 4

Petites pâtes 105 - 3

Petits pois

Compote de fruits

Haricots rouges

Lentilles

Mix de légumes

Compote de fruits

Boeuf

Riz

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Spaghetti 101

Sauce bolognaise au haché de soja 6

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Soupe de légumes 9

Poulet au thym

Pommes de terre au four

Panais braisé

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

Potage de poireaux 7

Lasagne aux petits légumes et lentilles
101 - 7 - 9

Coleslaw 3 - 10 - 12

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Carbonade flamande 101

Pommes de terre vapeur

Carottes fondantes 7

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur gënäissen - 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 19/01

Mardi 20/01

Mercredi 21/01

Jeudi 22/01

Vendredi 23/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin

Petites pâtes 105 - 3

Brocolis

Compote de fruits

Poisson 4

Semoule 101

Chou de Bruxelles

Compote de fruits

Oeuf 3

Quinoa

Mix de légumes

Compote de fruits

Porc

Sarrasin

Haricot vert

Compote de fruits

Poulet

Boulgour 101

Chou frisé

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage aux épinards 101

Jeune bovin à l'estragon

Fusilli 105 - 3

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7

Blé 101

Choux de Bruxelles 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage citrouille 7

Omelette au fromage 3 - 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

Wainzoossiss 3

Sauce moutarde 7 - 10

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

Potage de brocolis

Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7

Gyros de poulet

Sauce pour kebab 3 - 7 - 10

Pommes de terre wedges

Salade verte, chou, oignon, cornichon 10

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.

Semaine 5 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 26/01

Mardi 27/01

Mercredi 28/01

Jeudi 29/01

Vendredi 30/01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Haricots rouges

Riz

Mais

Compote de fruits

Porc

Petites pâtes 105 - 3

Salsifis

Compote de fruits

Poulet

Quinoa

Mix de légumes

Compote de fruits

Poisson 4

Sarrasin

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Boeuf

Semoule 101

Chou fleur

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne 6

Riz

Carottes jaunes 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de légumes 9

Ragoût de porc au curry 7 - 10

Dinkelnuedeln 105 - 3

Salsifis

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

Duo de boulgour et quinoa 101

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de butternut 7

Dos de cabillaud au lait de coco 101 - 4 - 7

Pommes de terre au four

Fondue de poireaux 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Semoule 101

Chou-fleur gratiné 101 - 7

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
péche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Woche 48 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 24.11

Dienstag 25.11

Mittwoch 26.11

Donnerstag 27.11

Freitag 28.11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei 3

Räis

Blumenkohl

Uebstkomppott

Jonkt Rënd

Schmull 101

Gréng Bounen

Uebstkomppott

Féisch 4

Bulgur 101

Knollensellerie 9

Uebstkomppott

Poulet

Lënsen

Ierbessen

Uebstkomppott

Schwäin

Kleng Nuddelen 105 - 3

Brokkoli

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Sojaprotein-Eintopf 101 - 6 - 7

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kürbissuppe 7

Jonkt Rënd Zürich Stil 101 - 7

Räis

giel Muerten 7

Kuerf vun frësch Uebst

Gromperepuree 7

Botterbounen 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7

Ebly 101

Zelleri 9

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Zwiebelsuppe 7

Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7

Gromperen Wedges

Ierbessen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Dinkelnuddeln 105 - 3

Tomatenzoos

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7

Grüner Salat

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 > 10 ppm	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 49 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 01.12

Dienstag 02.12

Mittwoch 03.12

Donnerstag 04.12

Freitag 05.12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei 3

Kleng Nuddelen 105 - 3

Gréng Bounen

Uebstkomppott

Poulet

Räis

Lauch weiß

Uebstkomppott

Rénd

Kleng Nuddelen 105 - 3

Knollensellerie 9

Uebstkomppott

Fësch 4

Bulgur 101

Grünkohl

Uebstkomppott

Jonkt Rénd

Polenta

Rüben

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Geméiszopp 9

Zwiebel Omelett 3
Gromperegnocchi 101

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen 7 - 10
Räis

Porettefondue 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Kalbasszopp 7

Spaghetti 101
Bolognese-Sauce

Gerappte Kéis 7

Grüner Salat

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Panéierte Colin mat Remouladenzooß 101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12
Bulgur 101

Grünkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

SpinatZopp 101

Jonkt Rénd Marengo
Gromperen am Schäffchen

Geschmorte Navets

Kuerf vun frësch Uebst

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur geniesen - 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 > 10 ppm	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 08.12

Dienstag 09.12

Mittwoch 10.12

Donnerstag 11.12

Freitag 12.12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin

Räis

Champignonnen

Uebstkomppott

Länsen

Bulgur

Spinat

Uebstkomppott

Fësch

Kleng Nuddelen

Brokkoli

Uebstkomppott

Poulet

Ebly

Blumenkohl

Uebstkomppott

Rénd

Schmull

Geméismix

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten

Wéiss Vinaigrette

Vinaigrette mat Moschter

Gebrode Schwéngsfleesch

Räis-Duo

Muerten-Duo

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Wéiss Vinaigrette

Vinaigrette mat Moschter

Geméiszopp

Länsen Stew

Gedämpfte Gromperen

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Wéiss Vinaigrette

Vinaigrette mat Moschter

Tagliatelle

Tomatensauce mit Thunfisch

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Wéiss Vinaigrette

Vinaigrette mat Moschter

Pastinakencrèmezopp

Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian

Gromperen Wedges

Blumenkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Wéiss Vinaigrette

Vinaigrette mat Moschter

Sojafricassee mat Rosmarin

Schmull

kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis

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 > 10 ppm	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.

Montag 15.12

Dienstag 16.12

Mittwoch 17.12

Donnerstag 18.12

Freitag 19.12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet

Räis

Gréng Bounen

Uebstkomppott

Schwäin

Länsen

Pastinake

Uebstkomppott

Rénd

Bulgur 101

Schwaarzwuerzel

Uebstkomppott

Fësch 4

Kleng Nuddelen 105 - 3

Spinat

Uebstkomppott

Ei 3

Schmull 101

Brokkoli

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Brokkolizopp

Gebrodene Pouletsfilet mat crème 101 - 7

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Grillwürst 10

Tomatenzooss

Gebootschte Gromperen

Geschmorte pastinaken

Räis

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Ierbsencrèmezopp 7

Réndsrägout 101

Bulgur a Quinoa Duo 101

Schwaarzwuerzel

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Kabeljaufilet und Kräutercrumble
101 - 4 - 7 - 9

Gromperepuree 7

Spinat mat Schallotten 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Porettenzopp 7

Omlett mat Kéis 3 - 7

Dinkelnuedeln 105 - 3

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 Sulfit > 10 ppm	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 2 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 05.01

Dienstag 06.01

Mittwoch 07.01

Donnerstag 08.01

Freitag 09.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rénd

Lënsen

Blumenkohl

Uebstkomppott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Wirsing

Uebstkomppott

Schwäin

Ebly ¹⁰¹

Pastinake

Uebstkomppott

Fésch ⁴

Räis

Spinat

Uebstkomppott

Ei ³

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Gréng bounen

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Kalbasszopp ⁷

Ricotta a Spinat-Tortellini ^{101 - 3 - 7}

Sauce Aurore ⁷

Blumenkohl

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Hühnercurry mat Kokosnoss Mällech ^{7 - 10}

Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹

Grünkohl

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Choufleurzopp

Schwéngsgeschnetzeltes

Moschterzooss à l'ancienne ^{7 - 10}

Ebly ¹⁰¹

giel Muerten ⁷

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Gegrillte Saumon ⁴

Räis

Ramspinat ⁷

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Zellericrèmezopp ^{7 - 9}

Zwiebel Omelett ³

Gromperen Wedges

Gréng bounen

Kuerf vun fréisch 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 > 10 ppm	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 3 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 12.01

Dienstag 13.01

Mittwoch 14.01

Donnerstag 15.01

Freitag 16.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin

Kleng Nuddelen 105 - 3

Rüben

Uebstkomptott

Poulet

Bulgur 101

Pastinake

Uebstkomptott

Féisch 4

Kleng Nuddelen 105 - 3

Ierbessen

Uebstkomptott

Rote Bohnen

Länsen

Geméismix

Uebstkomptott

Rénd

Räis

Lauch weiß

Uebstkomptott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Spaghetti 101

Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal

6

Grüner Salat

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Gemészopp 9

Pouletschnetzeltes mat Thymian

Gromperen am Schäffchen

Geschmorte pastinaken

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Panéierte Colin mat Zitrouzenzooss 101 - 4

Räis-Duo

Ierbessen

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Porettenzopp 7

Lasagne mit Gemüse und Linsen 101 - 7 - 9

Coleslaw 3 - 10 - 12

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Flämesch Réndscarbonade 101

Gedämpfte Gromperen

Gebottert Muerten 7

Kuerf vun fréisch 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 4 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 19.01

Dienstag 20.01

Mittwoch 21.01

Donnerstag 22.01

Freitag 23.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd

Kleng Nuddelen 105 - 3

Brokkoli

Uebstkomptott

Fësch 4

Schmull 101

Rosenkohl

Uebstkomptott

Ei 3

Quinoa

Geméismix

Uebstkomptott

Schwäin

Buchweisen

Gréng Bounen

Uebstkomptott

Poulet

Bulgur 101

Grünkohl

Uebstkomptott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

SpinatZopp 101

Jonkt Rënd mat Estragon

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7

Fusilli 105 - 3

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

Eby 101

Brockelchen 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Kürbissuppe 7

Omlett mat Kéis 3 - 7

Bulgur a Quinoa Duo 101

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Weinzossis 3

Moschterzoos 7 - 10

Gromperepuree 7

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Brokkolizopp

Pitabrout 101 - 102 - 103 - 7

Pouletgyros

Kebab zoos 3 - 7 - 10

Gromperen Wedges

Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick 10

Kuerf vun frësch Uebst

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur geniesen - 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 5 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 26.01

Dienstag 27.01

Mittwoch 28.01

Donnerstag 29.01

Freitag 30.01

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rote Bohnen

Räis

Mais

Uebstkomptott

Schwäin

Kleng Nuddelen 105 - 3

Schwaarzwuerzel

Uebstkomptott

Poulet

Quinoa

Geméismix

Uebstkomptott

Fësch 4

Buchweisen

Lauch weiß

Uebstkomptott

Rénd

Schmull 101

Blumenkohl

Uebstkomptott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Chili ouni Fleesch 6

Räis

giel Muerten 7

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Geméiszopp 9

Schwéngsragout mat curry 7 - 10

Dinkelnuddeln 105 - 3

Schwaarzwuerzel

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Gebrodene Pouletsfilet mat crème 101 - 7

Bulgur a Quinoa Duo 101

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kalbasszopp 7

Cabillaudsfilet mat Kokosnoßsmöllech
101 - 4 - 7

Gromperen am Schäffchen

Porettefondue 7

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Réndgeschnetzeltes

Schmull 101

Choufleursgratin 101 - 7

Kuerf vun fréisch Uebst

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur geniesen - 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 > 10 ppm	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.