

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

\*\*\*

Dinkelnudeln 105 - 3

Sauce tomate

\*\*\*

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

\*\*\*

Salade verte

\*\*\*

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 01/12

Mardi 02/12


Mercredi 03/12

Jeudi 04/12

Vendredi 05/12

## MENUS BEBE : 6 à 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Oeuf 3 </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3</p> <p>***</p> <p>Haricot vert</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Blanc de poireaux mixé</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf</p> <p>***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3</p> <p>***</p> <p>Céleri rave 9</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson 4 </p> <p>***</p> <p>Boulgour 101</p> <p>***</p> <p>Chou frisé</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Jeune bovin</p> <p>***</p> <p>Polenta</p> <p>***</p> <p>Navets</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>
--	--	--	--	---

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Potage de légumes 9</p> <p>***</p> <p>Omelette à la ciboulette 3 </p> <p>Gnocchis de pommes de terre 101</p> <p>***</p> <p>Haricot vert</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Curry de poulet braisé coco et bananes F 7 - 10 </p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fondue de poireaux 7</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Potage de butternut 7</p> <p>***</p> <p>Spaghetti 101</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>***</p> <p>Emmental râpé 7</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Colin pané sauce rémoulade 101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12 </p> <p>Boulgour 101</p> <p>***</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Potage aux épinards 101</p> <p>***</p> <p>Jeune bovin marengo</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>***</p> <p>Navets braisés</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
---	--	---	--	--

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 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 <sup>101</sup> *** Epinards *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits	Poulet *** Blé <sup>101</sup> *** Chou fleur *** Compote de fruits	Boeuf *** Semoule <sup>101</sup> *** Mix de légumes *** Compote de fruits
--	--	--	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***  Sauté de porc   Duo de riz *** Duo de carottes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Soupe de légumes <sup>9</sup> *** Potée aux lentilles  Pommes de terre vapeur *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***  Tagliatelles <sup>105 - 3</sup>  Sauce tomate au thon <sup>4</sup> ***  Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Crème de panais <sup>7</sup> *** Poulet au thym   Pommes de terre wedges *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***  Fricassée de soja tomatée au romarin <sup>101 - 6 - 7</sup>  Semoule <sup>101</sup> *** Brunoise de légumes <sup>9</sup> *** 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 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 *** Panais *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour <sup>101</sup> *** Salsifis *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup>  *** Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> *** Epinards *** Compote de fruits	Oeuf <sup>3</sup>  *** Semoule <sup>101</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits
---	---	--	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Potage de brocolis *** Sauté de volaille à la crème <sup>101 - 7</sup>  Riz *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***  Grillwürst <sup>10</sup> Sauce ketchup *** Pommes de terre rôties *** Panais braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Crème de petits pois <sup>7</sup> *** Ragoût de boeuf <sup>101</sup>  Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> *** Salsifis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***  Filet de cabillaud et crumble aux herbes <sup>101 - 4 - 7 - 9</sup>   Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Epinard à l'échalotte <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Potage de poireaux <sup>7</sup> *** Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup>   Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> *** Carottes braisées <sup>7</sup> *** 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 2 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Boeuf ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Chou fleur ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Boullgour <sup>101</sup> ***</p> <p>Chou vert ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Porc ***</p> <p>Blé <sup>101</sup> ***</p> <p>Panais ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson <sup>4</sup> ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Epinards ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Oeuf <sup>3</sup>  ***</p> <p>Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Haricot vert ***</p> <p>Compote de fruits</p>
--	---	--	---	--

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Potage de butternut <sup>7</sup> ***</p> <p>Tortellini ricotta - épinards <sup>101 - 3 - 7</sup> </p> <p>Sauce aurore <sup>7</sup> ***</p> <p>Chou-fleur ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Curry de poulet braisé au lait de coco <sup>7 - 10</sup></p> <p>Duo de boullgour et quinoa <sup>101</sup> ***</p> <p>Chou vert braisé ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Potage de chou-fleur ***</p> <p>Emincé de porc</p> <p>Sauce moutarde à l'ancienne <sup>7 - 10</sup> ***</p> <p>Blé <sup>101</sup> ***</p> <p>Carottes jaunes <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Saumon grillé et quartier de citron <sup>4</sup> </p> <p>Riz ***</p> <p>Epinard à la crème <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Crème de céleri <sup>7 - 9</sup> ***</p> <p>Omelette à la ciboulette <sup>3</sup> </p> <p>Pommes de terre wedges ***</p> <p>Haricot vert ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
--	---	---	---	--

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

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

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

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 3 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Porc ***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3 ***</p> <p>Navets ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Boulgour 101 ***</p> <p>Panais ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson 4  ***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3 ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Haricots rouges  ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Mix de légumes ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Blanc de poireaux mixé ***</p> <p>Compote de fruits</p>
---	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Spaghetti 101 </p> <p>Sauce bolognaise au haché de soja 6 ***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Soupe de légumes 9 ***</p> <p>Poulet au thym</p> <p>Pommes de terre au four ***</p> <p>Panais braisé ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Filet de colin pané et citron 101 - 4 </p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Potage de poireaux 7 ***</p> <p>Lasagne aux petits légumes et lentilles 101 - 7 - 9 </p> <p>Coleslaw 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Carbonade flamande 101</p> <p>Pommes de terre vapeur ***</p> <p>Carottes fondantes 7 ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
---	--	---	--	--

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

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

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

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 4 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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 <sup>105 - 3</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Semoule <sup>101</sup> *** Chou de Bruxelles *** Compote de fruits	Oeuf <sup>3</sup> *** Quinoa *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Porc *** Sarrasin *** Haricot vert *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour <sup>101</sup> *** Chou frisé *** Compote de fruits
---	---	---	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Potage aux épinards <sup>101</sup> ***  Jeune bovin à l'estragon   Fusilli <sup>105 - 3</sup> *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***  Filet de poisson blanc meunière <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup>   Blé <sup>101</sup> *** Choux de Bruxelles <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Potage citrouille <sup>7</sup> ***  Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup>  Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> ***  Wainzoossiss <sup>3</sup> Sauce moutarde <sup>7 - 10</sup> *** Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7 - 10 - 12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Potage de brocolis *** Pain kebab <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup> Gyros de poulet Sauce pour kebab <sup>3 - 7 - 10</sup> *** Pommes de terre wedges *** Salade verte, chou, oignon, cornichon <sup>10</sup> *** 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 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 <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Salsifis  
\*\*\*  
Compote de fruits

Poulet  
\*\*\*  
Quinoa  
\*\*\*  
Mix de légumes  
\*\*\*  
Compote de fruits

Poisson <sup>4</sup>   
\*\*\*  
Sarrasin  
\*\*\*  
Blanc de poireaux mixé  
\*\*\*  
Compote de fruits


Boeuf  
\*\*\*  
Semoule <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Chou fleur  
\*\*\*  
Compote de fruits

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup>  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Chili sin carne <sup>6</sup>   
Riz  
\*\*\*  
Carottes jaunes <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison <sup>9</sup>  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Potage de légumes <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Ragoût de porc au curry <sup>7 - 10</sup>  
Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Salsifis  
\*\*\*  
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison <sup>9</sup>  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Sauté de volaille à la crème <sup>101 - 7</sup>  
Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Poêlée de légumes  
\*\*\*  
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison <sup>9</sup>  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Potage de butternut <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Dos de cabillaud au lait de coco <sup>101 - 4 - 7</sup>   
Pommes de terre au four  
\*\*\*  
Fondue de poireaux <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison <sup>9</sup>  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Emincé de boeuf  
Semoule <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Chou-fleur gratiné <sup>101 - 7</sup>  
\*\*\*  
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



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 <sup>3</sup>

\*\*\*

Räis

\*\*\*

Blumenkohl

\*\*\*

Uebstkompott

Jonkt Rënd

\*\*\*

Schmull <sup>101</sup>

\*\*\*

Gréng Bounen

\*\*\*

Uebstkompott

Fësch <sup>4</sup>

\*\*\*

Bulgur <sup>101</sup>

\*\*\*

Knollensellerie <sup>9</sup>

\*\*\*

Uebstkompott

Poulet

\*\*\*

Lënsen

\*\*\*

Ierbessen

\*\*\*

Uebstkompott

Schwäin

\*\*\*

Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Brokkoli

\*\*\*

Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Sojaprotein-Eintopf <sup>101 - 6 - 7</sup>

Räis

\*\*\*

giel Muerten <sup>7</sup>

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Kürbissuppe <sup>7</sup>

\*\*\*

Jonkt Rënd Zürich Stil <sup>101 - 7</sup>

Gromperepüree <sup>7</sup>

\*\*\*

Botterbounen <sup>7</sup>

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Filet de poisson blanc meunière <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup>



Ebly <sup>101</sup>

\*\*\*

Zelleri <sup>9</sup>

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Zwiebelsuppe <sup>7</sup>

\*\*\*

Poulet mat Paprikaszooss <sup>101 - 7</sup>

Gromperen Wedges

\*\*\*

Ierbessen

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>

Tomatenzoos

\*\*\*

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup>

\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*

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.



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

<p>Ei <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Gréng Bounen</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Lauch weiß</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Rënd</p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Knollensellerie <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Fësch <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Bulgur <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Grünkohl</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Jonkt Rënd</p> <p>***</p> <p>Polenta</p> <p>***</p> <p>Rüben</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>
---	--	---	--	--

## MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Geméiszopp <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Zwiebel Omelett <sup>3</sup> </p> <p>Gromperegnocchi <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Gréng bounen</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen <sup>7 - 10</sup> </p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Porettefondue <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Kalbasszopp <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Spaghetti <sup>101</sup></p> <p>Bolognese-Sauce</p> <p>***</p> <p>Gerappte Kéis <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Grüner Salat</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Panéierte Colin mat Remouladenzooss <sup>101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12</sup> </p> <p>Bulgur <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Grünkohl</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Spinatzopp <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Jonkt Rënd Marengo</p> <p>Gromperen am Schäffchen</p> <p>***</p> <p>Geschmorte Navets</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>
---	--	---	--	--

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 Sulfite > 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.



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

\*\*\*

Champignons

\*\*\*

Uebstkompott

Lensen

\*\*\*

Bulgur <sup>101</sup>

\*\*\*

Spinat

\*\*\*

Uebstkompott

Fesch <sup>4</sup>

\*\*\*

Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Brokkoli

\*\*\*

Uebstkompott

Poulet

\*\*\*

Ebly <sup>101</sup>

\*\*\*

Blumenkohl

\*\*\*

Uebstkompott

Rënd

\*\*\*

Schmull <sup>101</sup>

\*\*\*

Gemeismix

\*\*\*

Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Gebrode Schwängsfleesch

Räis-Duo

\*\*\*

Muerten-Duo

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Gemeiszopp <sup>9</sup>

\*\*\*

Lensen Stew

Gedämpfte Gromperen

\*\*\*

Gebratenes Saisongemüse

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Tagliatelle <sup>105 - 3</sup>

Tomatensauce mit Thunfisch <sup>4</sup>

\*\*\*

Brokkoli

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Pastinakencrèmezopp <sup>7</sup>

\*\*\*

Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian

Gromperen Wedges

\*\*\*

Blumenkohl

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Sojafricassee mat Rosmarin <sup>101 - 6 - 7</sup>

Schmull <sup>101</sup>

\*\*\*

kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis <sup>9</sup>

\*\*\*

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.



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

<p>Poulet ***</p> <p>Räis ***</p> <p>Gréng Bounen ***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Schwäin ***</p> <p>Lënsen ***</p> <p>Pastinake ***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Rënd ***</p> <p>Bulgur <sup>101</sup> ***</p> <p>Schwaarzweizerl ***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Fësch <sup>4</sup>  ***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Spinat ***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Ei <sup>3</sup>  ***</p> <p>Schmull <sup>101</sup> ***</p> <p>Brokkoli ***</p> <p>Uebstcompott</p>
---	---	---	---	---

## MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Brokkolizopp ***</p> <p>Gebrodene Pouletsfilet mat crème <sup>101 - 7</sup></p> <p>Räis ***</p> <p>Gréng bounen ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Grillwürst <sup>10</sup></p> <p>Tomatenzooss ***</p> <p>Gebootschte Gromperen ***</p> <p>Geschmorte pastinaken ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Ierbsencrèmezopp <sup>7</sup> ***</p> <p>Rëndsragout <sup>101</sup></p> <p>Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> ***</p> <p>Schwaarzweizerl ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Kabeljaufilet und Kräutercrumble <sup>101 - 4 - 7 - 9</sup> </p> <p>Gromperepüree <sup>7</sup> ***</p> <p>Spinat mat Schallotten <sup>7</sup> ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Porettenzopp <sup>7</sup> ***</p> <p>Omlett mat Kéis <sup>3 - 7</sup> </p> <p>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Geschmorte muerten <sup>7</sup> ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>
--	---	---	--	---

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 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

Rënd *** Länsen *** Blumenkohl *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Wirsing *** Uebstkompott	Schwäin *** Ebly <sup>101</sup> *** Pastinake *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Räis *** Spinat *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Gréng bounen *** Uebstkompott
---	---	--	---	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Kalbasszopp <sup>7</sup> *** Ricotta a Spinat-Tortellini <sup>101 - 3 - 7</sup> Sauce Aurore <sup>7</sup> *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Hühnercurry mat Kokosnoss Mëllech <sup>7 - 10</sup> Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> *** Grünkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Choufleurszopp *** Schwéngsgeschnetzeltes Moschterzooss à l'ancienne <sup>7 - 10</sup> *** Ebly <sup>101</sup> *** giel Muerten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Gegrillte Saumon <sup>4</sup> Räis *** Ramspinat <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Zellericrèmezopp <sup>7 - 9</sup> *** Zwiebel Omelett <sup>3</sup> 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 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

# 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 <sup>105 - 3</sup> *** Rüben *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Pastinake *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Ierbessen *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Lënsen *** Geméismix *** Uebstkompott	Rënd *** Räis *** Lauch weiß *** Uebstkompott
--	---	---	---	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***  Spaghetti <sup>101</sup> Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal <sup>6</sup> ***  Grüner Salat *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Pouletsgeschnetzelt mat Thymian   Gromperen am Schäffchen *** Geschmorte pastinaken *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***  Panéierte Colin mat Zitrounenzoos <sup>101 - 4</sup>   Räis-Duo *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Porettenzopp <sup>7</sup> *** Lasagne mit Gemüse und Linsen <sup>101 - 7 - 9</sup>   Coleslaw <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***  Flämesch Rëndscarbonade <sup>101</sup>   Gedämpfte Gromperen *** Gebottert Muerten <sup>7</sup> *** 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% 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 <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Brokkoli

\*\*\*

Uebstkompott

Fësch <sup>4</sup>

\*\*\*

Schmull <sup>101</sup>

\*\*\*

Rosenkohl

\*\*\*

Uebstkompott

Ei <sup>3</sup>

\*\*\*

Quinoa

\*\*\*

Geméismix

\*\*\*

Uebstkompott

Schwäin

\*\*\*

Buchweisen

\*\*\*

Gréng Bounen

\*\*\*

Uebstkompott

Poulet

\*\*\*

Bulgur <sup>101</sup>

\*\*\*

Grünkohl

\*\*\*

Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup>

Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

\*\*\*

SpinatZopp <sup>101</sup>

\*\*\*

Jonkt Rënd mat Estragon

Fusilli <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Brokkoli

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup>

Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

\*\*\*

Filet de poisson blanc meunière <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup>



Ebly <sup>101</sup>

\*\*\*

Brockelchen <sup>7</sup>

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup>

Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

\*\*\*

Kürbissuppe <sup>7</sup>

\*\*\*

Omlett mat Kéis <sup>3 - 7</sup>

Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup>

\*\*\*

Gebratenes Saisongemüse

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup>

Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

\*\*\*

Weinzossis <sup>3</sup>

Moschterzoos <sup>7 - 10</sup>

\*\*\*

Gromperepüree <sup>7</sup>

\*\*\*

Gréng bounen

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup>

Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>

\*\*\*

Brokkolizopp

\*\*\*

Pitabrout <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup>

Pouletgyros

Kebab zoos <sup>3 - 7 - 10</sup>

\*\*\*

Gromperen Wedges

\*\*\*

Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick <sup>10</sup>

\*\*\*

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.

Dussmann Catering  
verarbeitet  
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem  
fischfang



Produkte aus nachhaltigem  
handel



Produkte aus biologischem  
anbau



100% vegetarische produkte

# 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  
\*\*\*  
Uebstcompott

Schwäin  
\*\*\*  
Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Schwaarzwuerzel  
\*\*\*  
Uebstcompott

Poulet  
\*\*\*  
Quinoa  
\*\*\*  
Geméismix  
\*\*\*  
Uebstcompott

Fësch <sup>4</sup>   
\*\*\*  
Buchweisen  
\*\*\*  
Lauch weiß  
\*\*\*  
Uebstcompott

Rënd  
\*\*\*  
Schmull <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Blumenkohl  
\*\*\*  
Uebstcompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Chili ouni Fleesch <sup>6</sup>   
Räis  
\*\*\*  
giel Muerten <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Geméiszopp <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Schwéngsragout mat curry <sup>7 - 10</sup>  
Dinkelndeln <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Schwaarzwuerzel  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Gebrodene Pouletsfilet mat crème <sup>101 - 7</sup>  
Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Gebratenes Saisongemüse  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Kalbasszopp <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Cabillaudsfilet mat Kokosnossmëllech <sup>101 - 4 - 7</sup>   
Gromperen am Schäffchen  
\*\*\*  
Porettefondue <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Rëndgeschnetzeltes  
Schmull <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Choufleursgratin <sup>101 - 7</sup>  
\*\*\*  
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 Sulfite > 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