

Lundi 02/02

Mardi 03/02

Mercredi 04/02

Jeudi 05/02

Vendredi 06/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet

Boulgour 101

Brocolis

Compote de fruits

Haricots rouges

Petites pâtes 105 - 3

Panais

Compote de fruits

Boeuf

Semoule 101

Chou fleur

Compote de fruits

Poisson 4

Riz

Epinards

Compote de fruits

Lentilles

Petites pâtes 105 - 3

Haricots beurre

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet au paprika 101 - 7

Gnocchis de pommes de terre 101

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de légumes 9

Fusilli 105 - 3

Sauce aurore 7

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Rôti de boeuf

Sauce à l'échalote 101 - 7

Pommes de terre au four

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage citrouille 7

Filet de colin pané et citron 101 - 4

Riz

Epinard à l'échalote 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Kniddelen 101 - 3

Sauce champignons crème 7

Haricots beurre à l'ail 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.



Lundi 09/02

Mardi 10/02

Mercredi 11/02

Jeudi 12/02

Vendredi 13/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc

Riz

Chou de Bruxelles

Compote de fruits

Oeuf 3

Lentilles

Haricot vert

Compote de fruits

Lentilles

Polenta

Mais

Compote de fruits

Poisson 4

Semoule 101

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Boeuf

Petites pâtes 105 - 3

Céleri rave 9

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Crème de tomates 7

Ragoût de porc au curry 7 - 10

Riz Pilaf 7

Choux de Bruxelles 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 7

Pommes de terre au four ***

Haricot vert

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de légumes 9

Fusilli 105 - 3

Sauce bolognaise aux lentilles 101 - 7 - 9

Brunoise de légumes 9

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Saumon grillé 4

Quartiers de citron ***

Semoule 101

Fondue de poireaux 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage aux épinards 101

Spaghetti 101

Sauce bolognaise ***

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade lollo verte ***

Corbeille de fruits frais

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

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

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

Lundi 16/02

Mardi 17/02

Mercredi 18/02

Jeudi 19/02

Vendredi 20/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3

Boulgour 101

Haricots plats

Compote de fruits

Boeuf

Semoule 101

Chou vert

Compote de fruits

Poulet

Riz

Mix de légumes

Compote de fruits

Poisson 4

Petites pâtes 105 - 3

Petits pois

Compote de fruits

Porc

Sarrasin

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne 6

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de potiron 7

Cheeseburger de boeuf 101 - 3 - 7

Ketchup, moutarde, mayonnaise 3 - 10

Pommes de terre wedges

Salade verte, chou, oignon

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet et pommes de terre à l'Egyptienne 10

Riz

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Soupe à l'oignon 7

Cabillaud aux échalotes 4

Sauce aurore 7

Dinkelnuedeln 105 - 3

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pizza Margherita 101 - 7

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genüssen - 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 23/02

Mardi 24/02

Mercredi 25/02

Jeudi 26/02

Vendredi 27/02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Haricots rouges

Lentilles

Chou fleur

Compote de fruits

Poisson

Riz

Brocolis

Compote de fruits

Boeuf

Boulgour

Salsifis

Compote de fruits

Oeuf

Petites pâtes

Epinards

Compote de fruits

Poulet

Polenta

Haricot vert

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison

Vinaigrette au yaourt

Vinaigrette cocktail

Potage brocoli

Tortellini ricotta - épinards

Sauce tomate

Fromages râpés (Emmental - Parmesan)

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette au yaourt

Vinaigrette cocktail

Bouchée au poisson

Riz Pilaf

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette au yaourt

Vinaigrette cocktail

Crème de petits pois

Ragoût de boeuf

Duo de boulgour et quinoa

Salsifis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette au yaourt

Vinaigrette cocktail

Omelette à la ciboulette

Purée de pommes de terre

Carottes braisées

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison

Vinaigrette au yaourt

Vinaigrette cocktail

Potage de poireaux

Poulet pané

Polenta gratinée

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 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf

Blé 101

Chou rouge

Compote de fruits

Lentilles

Riz

Epinards

Compote de fruits

Poisson 4

Petites pâtes 105 - 3

Brocolis

Compote de fruits

Poulet

Semoule 101

Petits pois

Compote de fruits

Jeune bovin

Petites pâtes 105 - 3

Mix de légumes

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Rôti de boeuf

Sauce à l'échalote 101 - 7

Blé 101

Duo de carottes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Soupe de légumes 9

Blanquette de champignons et tofu 101 - 6 - 7

Riz

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tagliatelles 105 - 3

Sauce tomate au thon 4

Brocolis

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 grillé

Semoule 101

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Jeune bovin marengo

Pommes de terre wedges

Choux de Bruxelles 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.



Lundi 09/03

Mardi 10/03

Mercredi 11/03

Jeudi 12/03

Vendredi 13/03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf

Blé 101

Chou fleur

Compote de fruits

Poisson 4

Boulgour 101

Epinards

Compote de fruits

Porc

Petites pâtes 105 - 3

Panais

Compote de fruits

Oeuf 3

Semoule 101

Chou vert

Compote de fruits

Poulet

Riz

Haricot vert

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage d'asperges 7

Boulettes de boeuf

Sauce tomate

Blé 101

Chou-fleur

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

Duo de boulgour et quinoa 101

Epinards à la crème 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de chou-fleur

Fusilli 105 - 3

Sauce carbonara 101 - 7

Emmental râpé 7

Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Omelette au fromage 3 - 7

Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12

Chou vert 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

Curry de poulet braisé coco et bananes F 7 - 10

Riz

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 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche

Petites pâtes 105 - 3

Poivrons rouges

Compote de fruits

Porc

Boulgour 101

Panais

Compote de fruits

Poisson 4

Riz

Petits pois

Compote de fruits

Lentilles

Petites pâtes 105 - 3

Mix de légumes

Compote de fruits

Boeuf

Lentilles

Champignons

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gnocchis de pommes de terre 101

Sauce tomate

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de carotte au curry 7

Ragoût de porc au curry 7 - 10

Boulgour 101

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

Sauce rémoulade 3 - 10

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

Crudités de saison 9

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Carbonade flamande 101

Purée de pommes de terre au céleri 7 - 9

Carottes fondantes 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.



Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3

Petites pâtes 105 - 3

Brocolis

Compote de fruits

Porc

Quinoa

Haricot vert

Compote de fruits

Poulet

Riz

Mix de légumes

Compote de fruits

Poisson 4

Blé 101

Courgettes

Compote de fruits

Poulet

Boulgour 101

Mais

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Crème de carotte au curry 7

Oeufs durs gratinés 101 - 3 - 7

Sauce béchamel 101 - 7

Sauce tomate

Dinkelnuedeln 105 - 3

Brocolis

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

Velouté de champignon 7

Poulet au paprika 101 - 7

Riz

Poêlée de légumes

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

Sauce cocktail 3 - 10

Blé 101

Courgettes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage brocoli

Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7

Gyros de poulet

Sauce pour kebab 3 - 7 - 10

Pommes de terre wedges

Crudités (chou blanc, oignon, tomates)

Corbeille de fruits frais

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

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

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



Montag 02.02

Dienstag 03.02

Mittwoch 04.02

Donnerstag 05.02

Freitag 06.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet

Bulgur 101

Brokkoli

Uebstkomppott

Rote Bohnen

Kleng Nuddelen 105 - 3

Pastinake

Uebstkomppott

Rénd

Schmull 101

Blumenkohl

Uebstkomppott

Fësch 4

Räis

Spinat

Uebstkomppott

Lënsen

Kleng Nuddelen 105 - 3

Gebe Bohnen

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7

Gromperegnocchi 101

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Geméiszopp 9

Fusilli 105 - 3

Sauce Aurore 7

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Braten Rind

Schallottezooss 101 - 7

Gromperen am Schäffchen

Blumenkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kürbissuppe 7

Panéierte Colin mat Zitrounzenzooss 101 - 4

Räis

Spinat mat Schallotten 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kniddellen 101 - 3

Champignon-Sahne-Sauce 7

Botterbounen 7

Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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



Montag 09.02

Dienstag 10.02

Mittwoch 11.02

Donnerstag 12.02

Freitag 13.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin

Räis

Rosenkohl

Uebstkomppott

Ei ³

Länsen

Gréng Bounen

Uebstkomppott

Länsen

Polenta

Mais

Uebstkomppott

Fësch ⁴

Schmull ¹⁰¹

Lauch weiß

Uebstkomppott

Rénd

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Knollensellerie ⁹

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Tomate Crème ⁷

Schwéngsragout mat curry ^{7 - 10}

Pilaw-Räis ⁷

Brockelchen ⁷

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Quiche lorraine ^{101 - 7}

Gromperen am Schäffchen

Gréng bounen

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Geméiszopp ⁹

Fusilli ^{105 - 3}

Sauce bolognaise aux lentilles ^{101 - 7 - 9}

kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis ⁹

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Gegrillte Saumon ⁴

Zitronenspalten

Schmull ¹⁰¹

Porettefondue ⁷

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

SpinatZopp ¹⁰¹

Spaghetti ¹⁰¹

Bolognese-Sauce

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷

Gréng Zalot

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.



Montag 16.02

Dienstag 17.02

Mittwoch 18.02

Donnerstag 19.02

Freitag 20.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei 3

Bulgur 101

Bounen

Uebstkomptott

Rénd

Schmull 101

Wirsing

Uebstkomptott

Poulet

Räis

Geméimix

Uebstkomptott

Féisch 4

Kleng Nuddelen 105 - 3

Ierbessen

Uebstkomptott

Schwäin

Buchweisen

Brokkoli

Uebstkomptott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Chili ouni Fleesch 6

Bulgur 101

Stangenbohnen

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kürbissuppe 7

Cheeseburger 101 - 3 - 7

Ketchup, moutarde, mayonnaise 3 - 10

Gromperen Wedges

Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Poulet et pommes de terre à l'Egyptienne

10

Räis

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Zwiebelsuppe 7

Cabillaud mat Schallotten 4

Sauce Aurora 7

Dinkelnuddeln 105 - 3

Ierbessen

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Pizza Margherita 101 - 7

Gréng Zalot

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.



Montag 23.02

Dienstag 24.02

Mittwoch 25.02

Donnerstag 26.02

Freitag 27.02

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rote Bohnen

Länsen

Blumenkohl

Uebstkomppott

Fësch

Räis

Brokkoli

Uebstkomppott

Rénd

Bulgur

Schwaarzwuerzel

Uebstkomppott

Ei

Kleng Nuddelen

Spinat

Uebstkomppott

Poulet

Polenta

Gréng Bounen

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten

Joghurt Vinaigrette

Cocktail Vinaigrette

Brokkolizopp

Ricotta a Spinat-Tortellini

Tomatenzoos

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan

Blumenkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Joghurt Vinaigrette

Cocktail Vinaigrette

Paschtéit mat Fësch

Pilaw-Räis

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Joghurt Vinaigrette

Cocktail Vinaigrette

lerbsencrèmezopp

Réndsrägout

Bulgur a Quinoa Duo

Schwaarzwuerzel

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Joghurt Vinaigrette

Cocktail Vinaigrette

Zwiebel Omelett

Gromperepüree

Geschmorte muerten

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonale Cruditéiten

Joghurt Vinaigrette

Cocktail Vinaigrette

Porettenzopp

Panéierte Poulet

gratinierte Polenta

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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



Montag 02.03

Dienstag 03.03

Mittwoch 04.03

Donnerstag 05.03

Freitag 06.03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rénd

Ebly 101

Rotkohl

Uebstkomptott

Lénsen

Räis

Spinat

Uebstkomptott

Féisch 4

Kleng Nuddelen 105 - 3

Brokkoli

Uebstkomptott

Poulet

Schmull 101

Ierbessen

Uebstkomptott

Jonkt Rénd

Kleng Nuddelen 105 - 3

Geméismix

Uebstkomptott

MENU ENFANTS

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Braten Rind

Schallottezooss 101 - 7

Ebly 101

Muerten-Duo

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Geméiszopp 9

Champignonen a tofu 101 - 6 - 7

Räis

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Tagliatelle 105 - 3

Tomatensauce mit Thunfisch 4

Brokkoli

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Zwiebelsuppe 7

Gegrilltes Huhn

Schmull 101

Ierbessen

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonale Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Jonkt Rénd Marengo

Gromperen Wedges

Brockelchen 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 > 10 ppm	14	Weichtiere

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



Montag 09.03

Dienstag 10.03

Mittwoch 11.03

Donnerstag 12.03

Freitag 13.03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd

Ebly 101

Blumenkohl

Uebstkomppott

Fësch 4

Bulgur 101

Spinat

Uebstkomppott

Schwäin

Kleng Nuddelen 105 - 3

Pastinake

Uebstkomppott

Ei 3

Schmull 101

Wirsing

Uebstkomppott

Poulet

Räis

Gréng bounen

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Spargel Zopp 7

Rëndfleeschbullett

Tomatenzoos

Ebly 101

Blumenkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Gegrillte Saumon 4

Bulgur a Quinoa Duo 101

Ramspinat 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Choufleurszopp

Fusilli 105 - 3

Carbonara Sauce 101 - 7

Gerappte Kéis 7

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Omlett mat Kéis 3 - 7

Gromperekichelcher" 101 - 3 - 7 - 9 - 12

Grünkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

lerbsencrèmezopp 7

Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen 7 - 10

Räis

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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



Montag 16.03

Dienstag 17.03

Mittwoch 18.03

Donnerstag 19.03

Freitag 20.03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Kichererbessen

Kleng Nuddelen 105 - 3

Roude Paprika

Uebstkomppott

Schwäin

Bulgur 101

Pastinake

Uebstkomppott

Féisch 4

Räis

Ierbessen

Uebstkomppott

Lénsen

Kleng Nuddelen 105 - 3

Geméismix

Uebstkomppott

Rénd

Lénsen

Champignonnen

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Gromperegnocchi 101

Tomatenzoos

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7

Gréng Zalot

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Muertencrèmezopp 7

Schwéngsragout mat curry 7 - 10

Bulgur 101

Geschmorte pastinaken

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Panéierte Colin mat Zitrounzenooss 101 - 4

Remouladenzooss 3 - 10

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

Saisonai Cruditéiten 9

Kuerf vun fréisch Uebst

Saisonai Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Flämesch Réndcarbonade 101

Gromperepuree mat Sellerie 7 - 9

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.



Montag 23.03

Dienstag 24.03

Mittwoch 25.03

Donnerstag 26.03

Freitag 27.03

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei 3

Kleng Nuddelen 105 - 3

Brokkoli

Uebstkomppott

Schwäin

Quinoa

Gréng Bounen

Uebstkomppott

Poulet

Räis

Geméismix

Uebstkomppott

Fësch 4

Ebly 101

Zucchini

Uebstkomppott

Poulet

Bulgur 101

Mais

Uebstkomppott

MENU ENFANTS

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

Muertencrèmezopp 7

Gekochte Eier 101 - 3 - 7
Bechamelzooss 101 - 7
Tomatenzoos

Dinkelnuedeln 105 - 3

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

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

Weinzooss 3
Moschterzoos 7 - 10

Gromperepüree 7

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

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

Champignonenzopp 7

Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7
Räis

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun frësch Uebst

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

Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7
Cocktailzooss 3 - 10

Ebly 101

gebrode Courgetten

Kuerf vun frësch Uebst

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

Brokkolizopp

Pitabrouot 101 - 102 - 103 - 7
Pouletgyros
Kebab zoos 3 - 7 - 10

Gromperen Wedges

Réi Geméis (wäiss Kabes, Zwiebel, Tomate

Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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