

# Semaine 6 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Poulet *** Boulgour <sup>101</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits</p>	<p>Haricots rouges  *** Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> *** Panais *** Compote de fruits</p>	<p>Boeuf *** Semoule <sup>101</sup> *** Chou fleur *** Compote de fruits</p>	<p>Poisson <sup>4</sup>  *** Riz *** Epinards *** Compote de fruits</p>	<p>Lentilles  *** Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> *** Haricots beurre *** Compote de fruits</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Poulet au paprika <sup>101 - 7</sup> Gnocchis de pommes de terre <sup>101</sup> *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais</p>	<p>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> *** Fusilli <sup>105 - 3</sup>  Sauce aurore <sup>7</sup> *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) <sup>7</sup> *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Rôti de boeuf Sauce à l'échalote <sup>101 - 7</sup> *** Pommes de terre au four *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Potage citrouille <sup>7</sup> *** Filet de colin pané et citron <sup>101 - 4</sup>  Riz *** Epinard à l'échalote <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Kniddelen <sup>101 - 3</sup> Sauce champignons crème <sup>7</sup>  *** Haricots beurre à l'ail <sup>7</sup> *** 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 7 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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.

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 8 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Oeuf <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Boulgour <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Haricots plats</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf</p> <p>***</p> <p>Semoule <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Chou vert</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Porc</p> <p>***</p> <p>Sarrasin</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Chili sin carne <sup>6</sup> </p> <p>Boulgour <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Haricots plats</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Crème de potiron <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Cheeseburger de boeuf <sup>101 - 3 - 7</sup></p> <p>Ketchup, moutarde, mayonnaise <sup>3 - 10</sup></p> <p>***</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>***</p> <p>Salade verte, chou, oignon</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Poulet et pommes de terre à l'Egyptienne <sup>10</sup></p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Soupe à l'oignon <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Cabillaud aux échalotes <sup>4</sup> </p> <p>Sauce aurore <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Pizza Margherita <sup>101 - 7</sup> </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesel 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 9 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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 <sup>4</sup>   
\*\*\*  
Riz  
\*\*\*  
Brocolis  
\*\*\*  
Compote de fruits

Boeuf  
\*\*\*  
Boulgour <sup>101</sup>  
\*\*\*  
Salsifis  
\*\*\*  
Compote de fruits

Oeuf <sup>3</sup>   
\*\*\*  
Petites pâtes <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Epinards  
\*\*\*  
Compote de fruits

Poulet  
\*\*\*  
Polenta  
\*\*\*  
Haricot vert  
\*\*\*  
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 brocoli  
\*\*\*  
Tortellini ricotta - épinards <sup>101 - 3 - 7</sup>   
Sauce tomate  
\*\*\*  
Fromages râpés (Emmental - Parmesan) <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Chou-fleur  
\*\*\*  
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>  
\*\*\*  
Bouchée au poisson <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup>   
Riz Pilaf <sup>7</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>  
\*\*\*  
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>  
\*\*\*  
Omelette à la ciboulette <sup>3</sup>   
Purée de pommes de terre <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Carottes braisées <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>  
\*\*\*  
Poulet pané <sup>101 - 103 - 3 - 6 - 7</sup>  
Polenta gratinée <sup>7</sup>  
\*\*\*  
Haricot vert  
\*\*\*  
Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesel 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 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 à 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche 

\*\*\*

Petites pâtes <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Poivrons rouges

\*\*\*

Compote de fruits

Porc

\*\*\*

Boullgour <sup>101</sup>

\*\*\*

Panais

\*\*\*

Compote de fruits

Poisson <sup>4</sup> 

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Petits pois

\*\*\*

Compote de fruits

Lentilles 

\*\*\*

Petites pâtes <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Mix de légumes

\*\*\*

Compote de fruits

Boeuf

\*\*\*

Lentilles

\*\*\*

Champignons

\*\*\*

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>

\*\*\*

Gnocchis de pommes de terre <sup>101</sup> 

Sauce tomate

\*\*\*

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) <sup>7</sup>

\*\*\*

Salade lollo verte

\*\*\*

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 carotte au curry <sup>7</sup>

\*\*\*

Ragoût de porc au curry <sup>7 - 10</sup>Boullgour <sup>101</sup>

\*\*\*


Panais braisé

\*\*\*

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>

\*\*\*

Filet de colin pané et citron <sup>101 - 4</sup> Sauce rémoulade <sup>3 - 10</sup>

\*\*\*

Duo de riz

\*\*\*

Petits pois

\*\*\*

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 poireaux <sup>7</sup>

\*\*\*

Lasagne aux petits légumes et lentilles  
<sup>101 - 7 - 9</sup> Crudités de saison <sup>9</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>

\*\*\*

Carbonade flamande <sup>101</sup>Purée de pommes de terre au céleri <sup>7 - 9</sup>

\*\*\*

Carottes fondantes <sup>7</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 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 *** Maïs *** 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 *** Dinkelnudeln 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 genießen - Mir iesz nahałteg a gesond"

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

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





# Woche 6 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Poulet ***</p> <p>Bulgur <sup>101</sup> ***</p> <p>Brokkoli ***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Rote Bohnen  ***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Pastinake ***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Rend ***</p> <p>Schmull <sup>101</sup> ***</p> <p>Blumenkohl ***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Fësch <sup>4</sup>  ***</p> <p>Räis ***</p> <p>Spinat ***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Lensen  ***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Gelbe Bohnen ***</p> <p>Uebstkompott</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Poulet mat Paprikaszooss <sup>101 - 7</sup></p> <p>Gromperegnocchi <sup>101</sup> ***</p> <p>Brokkoli ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Geméiszopp <sup>9</sup> ***</p> <p>Fusilli <sup>105 - 3</sup> </p> <p>Sauce Aurore <sup>7</sup> ***</p> <p>gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup> ***</p> <p>Gréng Zalot ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Braten Rind</p> <p>Schallottezooss <sup>101 - 7</sup> ***</p> <p>Gromperen am Schäffchen ***</p> <p>Blumenkohl ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Kürbissuppe <sup>7</sup> ***</p> <p>Panéierte Colin mat Zitrounenzooss <sup>101 - 4</sup> </p> <p>Räis ***</p> <p>Spinat mat Schallotten <sup>7</sup> ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Kniddelen <sup>101 - 3</sup></p> <p>Champignon-Sahne-Sauce <sup>7</sup> </p> <p>Botterbounen <sup>7</sup> ***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 7 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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  
\*\*\*  
Uebstkompott

Ei 3   
\*\*\*  
Länsen  
\*\*\*  
Gréng Bounen  
\*\*\*  
Uebstkompott

Länsen   
\*\*\*  
Polenta  
\*\*\*  
Mais  
\*\*\*  
Uebstkompott

Fësch 4   
\*\*\*  
Schmull 101  
\*\*\*  
Lauch weiß  
\*\*\*  
Uebstkompott

Rënd  
\*\*\*  
Kleng Nuddelen 105 - 3  
\*\*\*  
Knollensellerie 9  
\*\*\*  
Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal 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 frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Quiche lorraine 101 - 7  
  
Gromperen am Schäffchen  
\*\*\*  
Gréng bounen  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal 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 frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Gegrillte Saumon 4   
Zitronenspalten  
\*\*\*  
Schmull 101  
\*\*\*  
Porettefondue 7  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal 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 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 8 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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

<p>Ei <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Bulgur <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Bounen</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Rënd</p> <p>***</p> <p>Schmull <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Wirsing</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Gemeismix</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Fësch <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Ierbessen</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>	<p>Schwäin</p> <p>***</p> <p>Buchweisen</p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Uebstcompott</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Chili ouni Flesch <sup>6</sup> </p> <p>Bulgur <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Stangenbohnen</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Kürbissuppe <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Cheeseburger <sup>101 - 3 - 7</sup></p> <p>Ketchup, moutarde, mayonnaise <sup>3 - 10</sup></p> <p>***</p> <p>Gromperen Wedges</p> <p>***</p> <p>Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Poulet et pommes de terre à l'Egyptienne <sup>10</sup></p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Gebratenes Saisongemüse</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Zwiebelsuppe <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Cabillaud mat Schallotten <sup>4</sup> </p> <p>Sauce Aurore <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Dinkelndudeln <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Ierbessen</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup></p> <p>***</p> <p>Pizza Margherita <sup>101 - 7</sup> </p> <p>Gréng Zalot</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 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 9 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

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   
\*\*\*  
Linsen  
\*\*\*  
Blumenkohl  
\*\*\*  
Uebstcompott

Fësch 4   
\*\*\*  
Räis  
\*\*\*  
Brokkoli  
\*\*\*  
Uebstcompott

Rënd  
\*\*\*  
Bulgur 101  
\*\*\*  
Schwaarzwuerzel  
\*\*\*  
Uebstcompott

Ei 3   
\*\*\*  
Kleng Nuddelen 105 - 3  
\*\*\*  
Spinat  
\*\*\*  
Uebstcompott

Poulet  
\*\*\*  
Polenta  
\*\*\*  
Gréng Bounen  
\*\*\*  
Uebstcompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Brokkolizopp  
\*\*\*  
Ricotta a Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7   
Tomatenzoos  
\*\*\*  
gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7  
\*\*\*  
Blumenkohl  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Paschtéit mat Fësch 101 - 3 - 4 - 7   
Pilaw-Räis 7  
\*\*\*  
Brokkoli  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Ierbsencrèmezopp 7  
\*\*\*  
Rëndsragout 101  
Bulgur a Quinoa Duo 101  
\*\*\*  
Schwaarzwuerzel  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Zwiebel Omelett 3   
Grompèrepüree 7  
\*\*\*  
Geschmorte muerten 7  
\*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9  
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12  
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12  
\*\*\*  
Porettenzopp 7  
\*\*\*  
Panéierte Poulet 101 - 103 - 3 - 6 - 7  
gratinierte Polenta 7  
\*\*\*  
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

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

Rënd *** Ebly <sup>101</sup> *** Rotkohl *** Uebstcompott	Lësen *** Räis *** Spinat *** Uebstcompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Uebstcompott	Poulet *** Schmull <sup>101</sup> *** Ierbessen *** Uebstcompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Geméismix *** Uebstcompott
-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***  Braten Rind Schallottezooss <sup>101 - 7</sup> *** Ebly <sup>101</sup> *** 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> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Champignonen a tofu <sup>101 - 6 - 7</sup>  Räis *** 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> *** Zwiebelsuppe <sup>7</sup> *** Gegrilltes Huhn   Schmull <sup>101</sup> *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> ***  Jonkt Rënd Marengo   Gromperen Wedges *** Brockelchen <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

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

Dussmann Catering  
verarbeitet  
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem  
fischfang



Produkte aus nachhaltigem  
handel



Produkte aus biologischem  
anbau



100% vegetarische produkte

Montag 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 <sup>101</sup>

\*\*\*

Blumenkohl

\*\*\*

Uebstkompott

Fësch <sup>4</sup>

\*\*\*

Bulgur <sup>101</sup>

\*\*\*

Spinat

\*\*\*

Uebstkompott

Schwäin

\*\*\*

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

\*\*\*

Pastinake

\*\*\*

Uebstkompott

Ei <sup>3</sup>

\*\*\*

Schmull <sup>101</sup>

\*\*\*

Wirsing

\*\*\*

Uebstkompott

Poulet

\*\*\*

Räis

\*\*\*

Gréng bounen

\*\*\*

Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

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

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

\*\*\*

Spargel Zopp <sup>7</sup>

\*\*\*

Rëndfleeschbullett

Tomatenzoos

\*\*\*

Ebly <sup>101</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>

\*\*\*

Gegrillte Saumon <sup>4</sup>

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

\*\*\*

Rampspinat <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>

\*\*\*

Choufleurszopp

\*\*\*

Fusilli <sup>105 - 3</sup>

Carbonara Sauce <sup>101 - 7</sup>

\*\*\*

Gerappte Kéis <sup>7</sup>

\*\*\*

Gréng Zalot

\*\*\*

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>

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

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

\*\*\*

Omlett mat Kéis <sup>3 - 7</sup>

Gromperekichelcher <sup>101 - 3 - 7 - 9 - 12</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>

\*\*\*

Ierbsencremezopp <sup>7</sup>

\*\*\*

Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen  
<sup>7 - 10</sup>

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 Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

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

Dussmann Catering  
verarbeitet  
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem  
fischfang



Produkte aus nachhaltigem  
handel



Produkte aus biologischem  
anbau



100% vegetarische produkte



Montag 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 <sup>105 - 3</sup> \*\*\*  
Roude Paprika \*\*\*  
Uebstkompott

Schwäin \*\*\*  
Bulgur <sup>101</sup> \*\*\*  
Pastinake \*\*\*  
Uebstkompott

Fësch <sup>4</sup> \*\*\*  
Räis \*\*\*  
Ierbessen \*\*\*  
Uebstkompott

Lësen \*\*\*  
Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> \*\*\*  
Geméismix \*\*\*  
Uebstkompott

Rënd \*\*\*  
Lësen \*\*\*  
Champignonen \*\*\*  
Uebstkompott

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> \*\*\*  
  
Gromperegnocchi <sup>101</sup>   
Tomatenzoos \*\*\*  
gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup> \*\*\*  
Gréng Zalot \*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> \*\*\*  
Muertencremezopp <sup>7</sup> \*\*\*  
Schwéngsragout mat curry <sup>7 - 10</sup>  
  
Bulgur <sup>101</sup> \*\*\*  
Geschmorte pastinaken \*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> \*\*\*  
  
Panéierte Colin mat Zitrounenzoos <sup>101 - 4</sup>   
Remouladenzoos <sup>3 - 10</sup> \*\*\*  
Räis-Duo \*\*\*  
Ierbessen \*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss 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>   
  
Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> \*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup>  
Weiss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup>  
Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> \*\*\*  
  
Flämesch Rëndscarbonade <sup>101</sup>  
  
Gromperepüree mat Sellerie <sup>7 - 9</sup> \*\*\*  
Gebottert Muerten <sup>7</sup> \*\*\*  
Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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

Dussmann Catering  
verarbeitet  
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem  
fischfang



Produkte aus nachhaltigem  
handel



Produkte aus biologischem  
anbau



100% vegetarische produkte

Montag 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

<p>Ei <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Schwäin</p> <p>***</p> <p>Quinoa</p> <p>***</p> <p>Gréng Bounen</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Gemeísmix</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Fësch <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Ebly <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Zucchini</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Bulgur <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Mais</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</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>Muertencrèmezopp <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Gekochte Eier <sup>101 - 3 - 7</sup> </p> <p>Bechamelzooss <sup>101 - 7</sup></p> <p>Tomatenzoos</p> <p>***</p> <p>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup></p> <p>***</p> <p>Brokkoli</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>Weinzossis <sup>3</sup></p> <p>Moschterzoos <sup>7 - 10</sup></p> <p>***</p> <p>Gromperepüree <sup>7</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>Champignonenzopp <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Poulet mat Paprikaszooss <sup>101 - 7</sup></p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Gebratenes Saisongemüse</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>Filet de poisson blanc meunière <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup> </p> <p>Cocktailzooss <sup>3 - 10</sup></p> <p>***</p> <p>Ebly <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>gebrode Courgetten</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>Brokkolizopp</p> <p>***</p> <p>Pitabroust <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup></p> <p>Pouletgyros</p> <p>Kebab zoos <sup>3 - 7 - 10</sup></p> <p>***</p> <p>Gromperen Wedges</p> <p>***</p> <p>Réi Geméis (wäiss Kabes, Zwiebel, Tomate)</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 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.

