Semaine 40 - Maison Relais et Crèche de Habscht





in the second	Cirialite 40 Maison Ren	als et creche de l'abscr		North Manufactory DOSSITICITY
Lundi 29/09	Mardi 30/09	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	S	
	Pot	age du jour / Purée / Caro	ittes	
Oeuf 3 (vest) *** Riz *** Potiron	Jeune bovin *** Semoule 101 *** Haricots beurre	Poisson 4 (**) *** Boulgour 101 *** Mix de légumes	Poulet *** Lentilles *** Petits pois	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis
*** Compote de fruits	*** Compote de fruits	*** Compote de fruits	*** Compote de fruits	*** Compote de fruits
		MENU ENFANTS		
Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3-10-12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***	Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***	Vinaigrette à la moutarde 10 · 12 ***	Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***	Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***
Mijoté de soja 101 - 6 - 7 (1667)	Crème de potiron ⁷ *** Emincé de jeune bovin à la Zurichoise 101 - 7	Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101 - 4 - 7 - 9 Quartiers de citron	Soupe à l'oignon 7 *** Poulet au paprika ¹⁰¹⁻⁷	Dinkelnudeln 105 - 3 (max) Sauce tomate
Riz *** Carottes jaunes ⁷	Blé ¹⁰¹ *** Haricots beurre à l'ail ⁷	*** Purée de pommes de terre 7 *** Brunoise de légumes 9	Pommes de terre wedges *** Petits pois	*** Emmental râpé 7 *** Salade verte

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

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

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

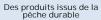




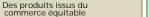
Corbeille de fruits frais



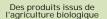
Corbeille de fruits frais











Corbeille de fruits frais



Semaine 41 - Maison Relais et Crèche de Habscht





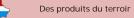
Mardi 07/10 Mercredi 08/10 Jeudi 09/10 Vendredi 10/10 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Oeuf 3 (YEGE) Poulet Poisson 4 Jeune bovin Boeuf * * * *** *** *** Petites pâtes 105 - 3 Lentilles Petites pâtes 105 - 3 Riz Polenta * * * Courgettes Poivrons rouges Céleri rave 9 Chou romanesco **Epinards** Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Potage de poireaux 7 Potage de chou rave 9 Potage au fenouil Curry de poulet braisé coco et bananes F Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7 Jeune bovin marengo Omelette au fromage 3 - 7 (166) Spaghetti 101 7 - 10 Sauce bolognaise Fromages râpés (Emmental - Parmesan) Pommes de terre au four Boulgour 101 Pommes de terre au four Riz basmati *** *** *** Salade Iollo verte Epinard à la crème 7 Couraettes Poêlée de poivrons Chou romanesco

> 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.





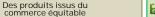
Corbeille de fruits frais



*** Corbeille de fruits frais

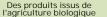








Corbeille de fruits frais





Semaine 42 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mercredi 15/10 Jeudi 16/10 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Pois chiche (168) Oeuf 3 (res) Poisson 4 险 Boeuf Poulet * * * *** *** *** *** Petites pâtes 105 - 3 Riz Petites pâtes 105 - 3 Semoule 101 Boulgour 101 Petits pois Mix de légumes Chou rouge Haricot vert Brocolis Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Crème de céleri 7-9 Potage de légumes 9 Gnocchis de pommes de terre 101 (166) Saumon grillé et quartier de citron 4 📐 Chili sin carne 6 (1665) Ragoût de porc aux carottes 7 Poulet aux 4 épices 101 Sauce champignons crème 7 Riz Fusilli 105 - 3 Semoule 101 Pommes de terre au four *** *** *** ***

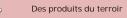
> Corbeille de fruits frais Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Chou rouge

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.





Petits pois

Corbeille de fruits frais



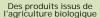
Salade verte

Corbeille de fruits frais









Haricot vert

Corbeille de fruits frais



Brocolis ***

Semaine 43 - Maison Relais et Crèche de Habscht





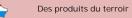
in a series	1.00:200	h: Ph 6. 1. 3	alina. This ph	Natur garatican
Lundi 20/10	Mardi 21/10	Mercredi 22/10	Jeudi 23/10	Vendredi 24/10
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	5	
	Pot	age du jour / Purée / Carc	ottes	
Poulet ***	Porc ***	Boeuf ***	Poisson 4 😥	Oeuf ³ (1618) ***
Riz ***	Lentilles ***	Boulgour ¹⁰¹ ***	Petites pâtes 105 - 3 ***	Semoule ¹⁰¹ ***
Haricot vert ***	Navets ***	Salsifis ***	Epinards ***	Courgettes ***
Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
		MENU ENFANTS		
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***	Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***	Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***	Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***	Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***
Potage de brocolis ***		Crème de petits pois 7 ***		Potage de poireaux ⁷ ***
Sauté de volaille à la crème 101 - 7	Grillwürst 10	Ragoût de boeuf ¹⁰¹	Filet de colin pané et citron 101 - 4 ⊳	Omelette à la ciboulette 3 (1868)
	Sauce ketchup ***		Fromage blanc aux herbes 7 ***	
Riz ***	Pommes de terre rôties ***	Duo de boulgour et quinoa 101 ***	Dinkelnudeln ^{105 - 3} ***	Purée de pommes de terre ⁷ ***
Haricot vert	Salade Iollo verte	Salsifis	Epinard à l'échalotte 7	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



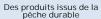




Corbeille de fruits frais

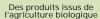


Corbeille de fruits frais









Corbeille de fruits frais



Semaine 44 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Lundi 27/10 Mardi 28/10 Mercredi 29/10 Jeudi 30/10 Vendredi 31/10 Halloween

MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin

Semoule 101

Chou vert

Compote de fruits

Lentilles

Boulgour 101

Epinards

Compote de fruits

Compote de fruits

Poisson 4 les ***

Petites pâtes 105 - 3 ***

Brocolis ***

Compote de fruits

Poulet

Riz

Petits pois

Compote de fruits

Boeuf

Petites pâtes 105 - 3

Chou rouge

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Ragoût de jeune bovin ¹⁰¹

Pommes de terre vapeur

Chou vert braisé

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3-10-12
Vinaigrette à la moutarde 10-12

Soupe de légumes 9

Potée aux lentilles (10-12)

Boulgour 101

Boulgour 101

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

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3 · 10 · 12
Vinaigrette à la moutarde 10 · 12

Potage citrouille 7

Poulet au thym

Riz

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3-10-12
Vinaigrette à la moutarde 10-12

Boulettes de boeuf
Sauce tomate

Pommes de terre wedges

Chou rouge

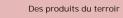
Corbeille de fruits frais

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

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

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



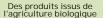














Semaine 45 - Maison Relais et Crèche de Habscht





 Lundi 03/11
 Mardi 04/11
 Mercredi 05/11
 Jeudi 06/11
 Vendredi 07/11

MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf

Lentilles

Chou fleur

Poisson 4 les

Riz

Epinards

Compote de fruits

Pois chiche

Petites pâtes 105 - 3

Potiron

Compote de fruits

Poulet

Boulgour ¹⁰¹

Chou vert

Compote de fruits

Oeuf 3 (105 - 3)

Petites pâtes 105 - 3)

Haricot vert

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Compote de fruits

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage de butternut 7

Rôti de boeuf

Duo de boulgour et quinoa 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

Pommes de terre persillées 7

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

Pizza Margherita 101 - 7 - 701 - 702 (res)

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Bouchée à la Reine 101 - 3 - 7

Riz ***

Carottes Vichy

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Crème de céleri 7-9

Omelette à la ciboulette 3 (rece)

Pommes de terre au four

Haricot vert

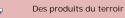
Corbeille de fruits frais

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



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

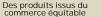
















Semaine 46 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mercredi 12/11 Jeudi 13/11 Vendredi 14/11 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche (168) *** Petites pâtes 105 - 3 Poivrons rouges Compote de fruits

Poulet *** Boulgour 101 **Panais** Compote de fruits Haricots rouges (1987) *** Petites pâtes 105 - 3 Mix de légumes Compote de fruits

Poisson 4 *** Riz Petits pois Compote de fruits

Boeuf * * * Lentilles *** Haricot vert Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tortellini ricotta - épinards 101 - 3 - 7 (1665) Sauce provençale Fromages râpés (Emmental - Parmesan) Salade Iollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Soupe de légumes 9

Pommes de terre au four Panais braisé Corbeille de fruits frais

Poulet aux olives 7

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Spaghetti 101 (YEGE) Sauce bolognaise au haché de soja 6 Crudités de saison 9 ***

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Potage de poireaux 7 Filet de colin pané et citron 101 - 4 Duo de riz *** Petits pois Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Carbonade flamande 101 Pommes de terre vapeur *** Carottes fondantes 7 *** Corbeille de fruits frais

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 Poisson	ns	6 Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

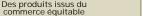
L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



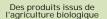














Semaine 47 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mercredi 19/11 Jeudi 20/11 Vendredi 21/11 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Oeuf 3 (YEGE) Poisson 4 Poulet Jeune bovin Porc * * * *** *** *** Petites pâtes 105 - 3 Semoule 101 Quinoa Riz Boulgour 101 * * * Brocolis Haricot vert Mix de légumes Blanc de poireaux mixé Champignons Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Potage aux épinards 101 Soupe à l'oignon 7 Potage de brocolis Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7 Filet de cabillaud et crumble aux herbes Omelette au fromage 3-7 (res) Jeune bovin à l'estragon Wainzoossiss 3 Gyros de poulet 101 - 4 - 7 - 9 Sauce pour kebab 3-7-10 sauce moutarde 7 - 10 Blé 101 Duo de boulgour et quinoa 101 Riz Purée de pommes de terre 7 Pommes de terre wedges *** * * * Haricot vert Poêlée de légumes Fondue de poireaux 7 Salade verte, chou, oignon, cornichon 10 Brocolis

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

Corbeille de fruits frais

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.





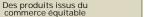
Corbeille de fruits frais



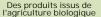
Corbeille de fruits frais











Corbeille de fruits frais



Woche 40 - Maison Relais et Crèche de Habscht





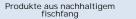
Montag 29.09	Dienstag 30.09	Mittwoch 01.10	Donnerstag 02.10	Freitag 03.10
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	S	
	Po	tage du jour / Purée / Caro	ttes	
Ei 3 (ree)	Jonkt Rënd	Fësch 4 😓	Poulet	Schwäin
***	***	***	***	***
Räis	Schmull 101	Bulgur ¹⁰¹	Lënsen	Kleng Nuddelen 105-3
***	***	***	***	***
Kalbass	Gelbe Bohnen	Geméismix	Ierbessen	Brokkoli
***	***	***	***	***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12
Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12
***	***	***	***	***
	Kürbissuppe ⁷		Zwiebelsuppe 7 ***	
Sojaprotein-Eintopf 101 - 6 - 7 (166)	Jonkt Rënd Zürich Stil 101 - 7	Kabeljaufilet und Kräutercrumble 101 - 4 - 7 - 9 ၹ	Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7	Dinkelnudeln 105 - 3
		Zitronenspalten ***		Tomatenzoos ***
Räis	Ebly ¹⁰¹	Gromperepüree 7	Gromperen Wedges	Gerappte Kéis ⁷
***	***	***	***	***
giel Muerten 7	Botterbounen 7	kléng gewierfelt an gedämpte Geméis 9	Ierbessen	Gréng Zalot
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
Les m	nenus sont réalisés sur base	e du projet : "Natur genéisso	en - Mir iesse nohalteg a ge	esond"

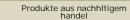
1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwe	efeldioxid und Sulfit>10ppr	n 14	Weichtiere



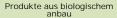














Woche 41 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Montag 06.10	Dienstag 07.10	Mittwoch 08.10	Donnerstag 09.10	Freitag 10.10
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	S	
	Po	tage du jour / Purée / Card	ottes	
Jonkt Rënd	Ei 3 (rest)	Rënd ***	Poulet	Fësch ⁴
Kleng Nuddelen ^{105 - 3}	Lënsen	Kleng Nuddelen 105 - 3	Räis	Polenta ***
Zucchini	Roude Paprika	Knollensellerie 9	Kabes Romanesco	Spinat ***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
	•	MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12
***	***	***	***	***
kohlraizopp ⁹		Fennel Zopp		Porettenzopp ⁷
*** Jonkt Rënd Marengo	Omlett mat Kéis 3-7 (vel)	*** Spaghetti ¹⁰¹	Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen	*** Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7
		Bolognese-Sauce		
Bulgur ¹⁰¹	Gromperen am Schäffchen	gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7	Basmati Räis	Gromperen am Schäffchen ***
Zucchini	Gebrode Paprika	Gréng Zalot	Kabes Romanesco	Ramspinat 7
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
Les m	nenus sont réalisés sur base	e du projet : "Natur genéiss	en - Mir iesse nohalteg a ge	esond"

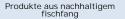
1 Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11 Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefeldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere



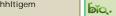


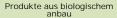














Woche 42 - Maison Relais et Crèche de Habscht



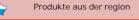


	1. 3. 201: 20.	n: 1. 0. 1. 0	0.1: 29.79 Pi	3. 20 1: 50.							
Montag 13.10	Dienstag 14.10	Mittwoch 15.10	Donnerstag 16.10	Freitag 17.10							
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	5								
	Po	tage du jour / Purée / Carc	ottes								
Kicherierbessen (EBB)	Ei 3 (rear)	Rënd	Fësch 4 🔊	Poulet							
***	***	***	***	***							
Kleng Nuddelen 105-3	Räis	Kleng Nuddelen 105 - 3	Schmull 101	Bulgur ¹⁰¹							
***	***	***	***	***							
Ierbessen	Geméismix	Rotkohl	Gréng Bounen	Brokkoli							
***	***	***	***	***							
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott							
	MENU ENFANTS										
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9							
Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12							
Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12							
***	***	***	***	***							
	Geméiszopp ⁹		Zellericrèmezopp 7 - 9								
Gromperegnocchi 101 (EGE)	Chili ouni Fleesch 6 (met)	Schweinefleisch-Möhren-Pfanne 7	Gegrillte Saumon 4 🍉	Poulet mat 4 verschidden Kraider 101							
Champignon-Sahne-Sauce 7 ***											
	Räis	Fusilli ^{105 - 3}	Schmull 101	Gromperen am Schäffchen							
	***	***	***	***							
Ierbessen	Gréng Zalot	Roude Kabes	Gréng bounen	Brokkoli							
***	***	***	***	***							
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst							
l es m	nenus sont réalisés sur has	e du projet : "Natur genéiss	en - Mir iesse nobalteg a g	esond"							

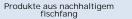
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir lesse nohalteg a gesond

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>10ppr	ո14	Weichtiere



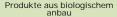














Woche 43 - Maison Relais et Crèche de Habscht





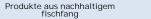
Montag 20.10	Dienstag 21.10	Mittwoch 22.10	Donnerstag 23.10	Freitag 24.10
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOI	S	
	Pot	age du jour / Purée / Car	ottes	
Poulet	Schwäin	Rënd	Fësch 4 🔊	Ei 3 (res)
***	***	***	***	***
Räis	Lënsen	Bulgur ¹⁰¹	Kleng Nuddelen 105-3	Schmull 101
***	***	***	***	***
Gréng Bounen	Rüben	Schwaarzwuerzel	Spinat	Zucchini
***	***	***	***	***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12
***	***	***	***	***
Brokkolizopp		Terbsencrèmezopp 7		Porettenzopp 7
***		***		***
Gebrodene Pouletsfilet mat crème 101 - 7	Grillwürst 10	Rëndsragout 101	Panéierte Colin mat Zitrounenzooss 101 - 4	Zwiebel Omelett 3 (1885)
	Tomatenzooss ***		Wäisse Kéis mat Kraider ⁷	
Räis	Gebootschte Gromperen	Bulgur a Quinoa Duo 101	Dinkelnudeln 105 - 3	Gromperepüree 7
***	***	***	***	***
Gréng bounen	Gréng Zalot	Schwaarzwuerzel	Spinat mat Schallotten 7	Gebottert Muerten 7
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
Les m	enus sont réalisés sur base	e du projet : "Natur genéis	sen - Mir iesse nohalteg a ge	esond"

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>10ppr	ո14	Weichtiere

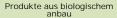














Woche 44 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mittwoch 29.10 Donnerstag 30.10

MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Lënsen (res) Jonkt Rënd *** * * * Bulgur 101 Schmull 101 * * * Wirsing Spinat *** Uebstkompott Uebstkompott

Saisonal Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Geméiszopp 9

Lënsen Stew (FEE)

Fësch 4 险 * * * Kleng Nuddelen 105 - 3 Brokkoli * * * Uebstkompott

Poulet * * * Räis Ierbessen * * * Uebstkompott

Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 Rotkohl Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Jonkrënds-Ragout 101

Gedämpte Gromperen Bulgur 101 Grünkohl Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun fresch Uebst Kuerf vun fresch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Tagliatelle 105 - 3 Tomatensauce mit Thunfisch 4 ke gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan Brokkoli Kuerf vun fresch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Kürbissuppe 7 Pouletsgeschnetzeltes mat Thymian Räis Ierbessen Kuerf vun fresch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Rëndfleeschbullett Tomatenzoos *** Gromperen Wedges Roude Kabes Kuerf vun fresch Uebst

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

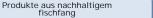
1	Glutenhaltiges Getreide	3 Eier	5 E	rdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4 Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefel	dioxid und Sulfit>10ppr	า 14	Weichtiere

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.

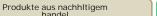




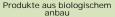




fischfang









Woche 45 - Maison Relais et Crèche de Habscht



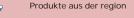


Dienstag 04.11 Mittwoch 05.11 Donnerstag 06.11 Freitag 07.11 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Fësch 4 险 Kicherierbessen (1868) Ei 3 (KEGE) Poulet Rënd *** *** *** *** Kleng Nuddelen 105 - 3 Kleng Nuddelen 105 - 3 Räis Bulgur 101 Lënsen *** *** * * * Blumenkohl Spinat Kalbass Wirsing Gréng bounen *** Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott **MENU ENFANTS** Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 Zellericrèmezopp 7-9 Kalbasszopp 7 Choufleurszopp Pizza Margherita 101 - 7 - 701 - 702 (166) Paschtéit 101 - 3 - 7 Zwiebel Omelett 3 (1665) Braten Rind Gegrillte Saumon 4 😓 Bulgur a Quinoa Duo 101 Gromperen mat Péiterséileg 7 Räis Gromperen am Schäffchen Blumenkohl Ramspinat 7 Gréng Zalot Gebottert Muerten Gréng bounen Kuerf vun fresch Uebst Kuerf vun fresch Uebst Kuerf vun frësch Uebst Kuerf vun fresch Uebst Kuerf vun fresch 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 Schwef	eldioxid und Sulfit>10ppr	า14	Weichtiere

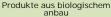














Woche 46 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mittwoch 12.11 Donnerstag 13.11 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Kicherierbessen (1987) Rote Bohnen (168) Fësch 4 险 Poulet Rënd * * * *** *** Kleng Nuddelen 105 - 3 Bulgur 101 Kleng Nuddelen 105 - 3 Räis L

ensen * * * Roude Paprika Pastinake Geméismix Ierbessen Gréng Bounen Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott **MENU ENFANTS** Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Geméiszopp 9 Porettenzopp 7 Panéierte Colin mat Zitrounenzooss 101 - 4 Ricotta a Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7 (res) Spaghetti 101 (rest) Poulet mat Oliven 7 Flämesch Rendscarbonade 101 Bolognsesezoos mat pflanzlech Fleeschal Provenzalische Soße *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan Gromperen am Schäffchen Räis-Duo Gedämpte Gromperen Gréng Zalot Geschmorte pastinaken Saisonal Cruditéiten 9 Ierbessen Gebottert Muerten 7 *** *** *** Kuerf vun fresch Uebst Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

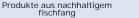
1 Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11 Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefeldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere



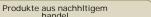




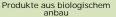




fischfang









Woche 47 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Montag 17.11	Dienstag 18.11	Mittwoch 19.11	Donnerstag 20.11	Freitag 21.11						
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	5							
	Pot	age du jour / Purée / Card	ottes							
Jonkt Rënd ***	Schwäin ***	Ei 3 (Eng.)	Fësch 4 № ***	Poulet ***						
Kleng Nuddelen 105 - 3 ***	Schmull ¹⁰¹ ***	Quinoa ***	Räis ***	Bulgur ¹⁰¹ ***						
Brokkoli ***	Gréng Bounen ***	Geméismix ***	Lauch weiß ***	Champignonen ***						
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott						
MENU ENFANTS										
Saisonal Cruditéiten 9										
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12										
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12										
***	***	***	***	***						
SpinatZopp 101		Zwiebelsuppe ⁷ ***		Brokkolizopp * * *						
				Pitabrout 101 - 102 - 103 - 7						
Jonkt Rënd mat Estragon	Weinzossis ³	Omlett mat Kéis 3-7 (vet)	Kabeljaufilet und Kräutercrumble	Pouletgyros						
	Moschterzooss 7 - 10 ***			Kebab zoos ^{3 - 7 - 10} ***						
Ebly ¹⁰¹	Gromperepüree ⁷	Bulgur a Quinoa Duo 101	Räis	Gromperen Wedges						
***	***	***	***	***						
Brokkoli ***	Gréng bounen ***	Gebratenes Saisongemüse ***	Porettefondue 7 ***	Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick 10						
Kuerf vun frësch Uebst										
Les m	nenus sont réalisés sur base	du projet : "Natur genéiss	en - Mir iesse nohalteg a g	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>10ppr	n 14 Weichtiere



