

Lundi 29/09

Mardi 30/09

Mercredi 01/10

Jeudi 02/10

Vendredi 03/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf ³ 

Riz

Potiron

Compote de fruits

Jeune bovin

Semoule ¹⁰¹

Haricots beurre

Compote de fruits

Poisson ⁴ 

Boulgour ¹⁰¹

Mix de légumes

Compote de fruits

Poulet

Lentilles

Petits pois

Compote de fruits

Porc

Petites pâtes ^{105 - 3}

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

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

Mijoté de soja ^{101 - 6 - 7} 

Riz

Carottes jaunes ⁷

Corbeille de fruits frais

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

Crème de potiron ⁷

Emincé de jeune bovin à la Zurichoise ^{101 - 7}Blé ¹⁰¹

Haricots beurre à l'ail ⁷

Corbeille de fruits frais

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

Filet de cabillaud et crumble aux herbes ^{101 - 4 - 7 - 9} 

Quartiers de citron

Purée de pommes de terre ⁷

Brunoise de légumes ⁹

Corbeille de fruits frais

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

Soupe à l'oignon ⁷

Poulet au paprika ^{101 - 7}

Pommes de terre wedges

Petits pois

Corbeille de fruits frais

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

Dinkelnudeln ^{105 - 3} 

Sauce tomate

Emmental râpé ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohaltege 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 06/10

Mardi 07/10

Mercredi 08/10

Jeudi 09/10

Vendredi 10/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Courgettes *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Lentilles *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Boeuf *** Petites pâtes 105 - 3 *** Céleri rave 9 *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Chou romanesco *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Polenta *** Epinards *** Compote de fruits
--	--	---	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de chou rave 9 *** Jeune bovin marengo Boulgour 101 *** Courgettes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7  Pommes de terre au four *** Poêlée de poivrons *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage au fenouil *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Curry de poulet braisé coco et bananes F 7 - 10  Riz basmati *** Chou romanesco *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de poireaux 7 *** Filet de poisson blanc meunière 101 - 3 - 4 - 7  Pommes de terre au four *** Epinard à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	--	--

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

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

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



Lundi 13/10

Mardi 14/10

Mercredi 15/10

Jeudi 16/10

Vendredi 17/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche 

Petites pâtes ^{105 - 3}

Petits pois

Compote de fruits

Oeuf ³ 

Riz

Mix de légumes

Compote de fruits

Boeuf

Petites pâtes ^{105 - 3}

Chou rouge

Compote de fruits

Poisson ⁴ 

Semoule ¹⁰¹

Haricot vert

Compote de fruits

Poulet

Boulgour ¹⁰¹

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

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

Gnocchis de pommes de terre ¹⁰¹ Sauce champignons crème ⁷

Petits pois

Corbeille de fruits frais

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

Potage de légumes ⁹

Chili sin carne ⁶ 

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits frais

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

Ragoût de porc aux carottes ⁷Fusilli ^{105 - 3}

Chou rouge

Corbeille de fruits frais

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

Crème de céleri ^{7 - 9}

Saumon grillé et quartier de citron ⁴ Semoule ¹⁰¹

Haricot vert

Corbeille de fruits frais

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

Poulet aux 4 épices ¹⁰¹

Pommes de terre au four

Brocolis

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 20/10

Mardi 21/10

Mercredi 22/10

Jeudi 23/10

Vendredi 24/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Riz *** Haricot vert *** Compote de fruits	Porc *** Lentilles *** Navets *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour ¹⁰¹ *** Salsifis *** Compote de fruits	Poisson ⁴  *** Petites pâtes ^{105 - 3} *** Epinards *** Compote de fruits	Oeuf ³  *** Semoule ¹⁰¹ *** Courgettes *** Compote de fruits
---	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Potage de brocolis *** Sauté de volaille à la crème ^{101 - 7} Riz *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Grillwürst ¹⁰ Sauce ketchup *** Pommes de terre rôties *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Crème de petits pois ⁷ *** Ragoût de boeuf ¹⁰¹ Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ *** Salsifis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Filet de colin pané et citron ^{101 - 4}  Fromage blanc aux herbes ⁷ *** Dinkelnudeln ^{105 - 3} *** Epinard à l'échalotte ⁷ *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Potage de poireaux ⁷ *** Omelette à la ciboulette ³  Purée de pommes de terre ⁷ *** Carottes fondantes ⁷ *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	---	---

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

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

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



Lundi 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	Poisson 4  *** 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  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.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :

Des produits du terroir

Des produits issus de la
pêche durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

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 *** Compote de fruits	Poisson 4  *** 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  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricot vert *** Compote de fruits
--	--	---	---	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de butternut 7 *** 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  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  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"

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 10/11

Mardi 11/11

Mercredi 12/11

Jeudi 13/11

Vendredi 14/11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche 

Petites pâtes 105 - 3

Poivrons rouges

Compote de fruits

Poulet

Boullgour 101

Panais

Compote de fruits

Haricots rouges 

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 

Sauce provençale

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Soupe de légumes 9

Poulet aux olives 7

Pommes de terre au four

Panais braisé

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Spaghetti 101 

Sauce bolognaise au haché de soja 6

Crudités de saison 9

Corbeille de fruits frais

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

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 17/11

Mardi 18/11

Mercredi 19/11

Jeudi 20/11

Vendredi 21/11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Porc *** Semoule 101 *** Haricot vert *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Quinoa *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4  *** Riz *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** 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 *** Jeune bovin à l'estragon Blé 101 *** 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 *** Soupe à l'oignon 7 *** Omelette au fromage 3 - 7  Duo de boulgour et quinoa 101 *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101 - 4 - 7 - 9  Riz *** Fondue de poireaux 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de brocolis *** Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7 Gyros de poulet Sauce pour kebab 3 - 7 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Salade verte, chou, oignon, cornichon 10 *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	---	---

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

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

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



Woche 40 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 29.09

Dienstag 30.09

Mittwoch 01.10

Donnerstag 02.10

Freitag 03.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei ³  *** Räis *** Kalbass *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Schmull ¹⁰¹ *** Gelbe Bohnen *** Uebstkompott	Fësch ⁴  *** Bulgur ¹⁰¹ *** Gemeismix *** Uebstkompott	Poulet *** Lënsen *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Brokkoli *** Uebstkompott
--	--	--	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12} *** Sojaprotein-Eintopf ^{101 - 6 - 7}  Räis *** giel Muerten ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12} *** Kürbissuppe ⁷ *** Jonkt Rënd Zürich Stil ^{101 - 7} Ebly ¹⁰¹ *** Botterbounen ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12} *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble ^{101 - 4 - 7 - 9}  Zitronenspalten *** Gromperepüree ⁷ *** kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis ⁹ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12} *** Zwiebelsuppe ⁷ *** Poulet mat Paprikaszooss ^{101 - 7} Gromperen Wedges *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12} *** Dinkelnudeln ^{105 - 3}  Tomatenzoos *** Gerappte Kéis 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

Montag 06.10

Dienstag 07.10

Mittwoch 08.10

Donnerstag 09.10

Freitag 10.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Zucchini *** Uebstkompott	Ei ³ *** Lënsen *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Rënd *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Knollensellerie ⁹ *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Kabes Romanesco *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Polenta *** Spinat *** Uebstkompott
---	---	---	---	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** kohlraizopp ⁹ *** Jonkt Rënd Marengo Bulgur ¹⁰¹ *** Zucchini *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Omlett mat Kéis ^{3 - 7} Gromperen am Schäffchen *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Fennel Zopp *** Spaghetti ¹⁰¹ Bolognese-Sauce *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen ^{7 - 10} Basmati Räis *** Kabes Romanesco *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Porettenzopp ⁷ *** Filet de poisson blanc meunière ^{101 - 3 - 4 - 7} Gromperen am Schäffchen *** Ramspinat ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	---	--	--

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

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

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



Woche 42 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 13.10

Dienstag 14.10

Mittwoch 15.10

Donnerstag 16.10

Freitag 17.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Kichererbessen 

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Ierbessen

Uebstkompott

Ei ³ 

Räis

Geméismix

Uebstkompott

Rënd

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Rotkohl

Uebstkompott

Fësch ⁴ 

Schmull ¹⁰¹

Gréng Bounen

Uebstkompott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Brokkoli

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Gromperegnocchi ¹⁰¹ 
Champignon-Sahne-Sauce ⁷

Ierbessen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Geméiszopp ⁹

Chili oui Fleesch ⁶ 
Räis

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Schweinefleisch-Möhren-Pfanne ⁷
Fusilli ^{105 - 3}

Roude Kabes

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Zellericrèmezopp ^{7 - 9}

Gegrillte Saumon ⁴ 
Schmull ¹⁰¹

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Poulet mat 4 verschidden Kraider ¹⁰¹
Gromperen am Schäffchen

Brokkoli

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 20.10

Dienstag 21.10

Mittwoch 22.10

Donnerstag 23.10

Freitag 24.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Räis *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Schwäin *** Lënsen *** Rüben *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur ¹⁰¹ *** Schwaarzwuerzel *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Spinat *** Uebstkompott	Ei ³ *** Schmull ¹⁰¹ *** Zucchini *** Uebstkompott
---	---	---	--	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Brokkolizopp *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème ^{101 - 7} Räis *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Grillwürst ¹⁰ Tomatenzooss *** Gebootschte Gromperen *** Gréng Zalot *** 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} *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ^{101 - 4} Wäisse Kéis mat Kraider ⁷ *** Dinkelnudeln ^{105 - 3} *** Spinat mat Schallotten ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Porettenzopp ⁷ *** Zwiebel Omelett ³ Gromperepüree ⁷ *** Gebottert Muerten ⁷ *** 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.



Woche 44 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 27.10

Dienstag 28.10

Mittwoch 29.10

Donnerstag 30.10

Freitag 31.10
Halloween

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd

Schmull 101

Wirsing

Uebstkompott

Lësen

Bulgur 101

Spinat

Uebstkompott

Fësch 4

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

Gedämpfte Gromperen

Grünkohl

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Geméiszopp 9

Lësen Stew

Bulgur 101

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Tagliatelle 105 - 3

Tomatensauce mit Thunfisch 4

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7

Brokkoli

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Kürbissuppe 7

Pouletsgeschnetztes mat Thymian

Räis

Ierbessen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12

Vinaigrette mat Moschter 10 - 12

Rëndfleschbullet

Tomatenzoos

Gromperen Wedges

Roude Kabes

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 % vegatarische produkte

Woche 45 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 03.11

Dienstag 04.11

Mittwoch 05.11

Donnerstag 06.11

Freitag 07.11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Länsen *** Blumenkohl *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Spinat *** Uebstkompott	Kichererbessen *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Kalbass *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur 101 *** Wirsing *** Uebstkompott	Ei 3 *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Gréng bounen *** Uebstkompott
---	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Kalbasszopp 7 *** Braten Rind Bulgur a Quinoa Duo 101 *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Gegrillte Saumon 4 Gromperen mat Péiterséileg 7 *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Pizza Margherita 101 - 7 - 701 - 702 Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Paschtéit 101 - 3 - 7 Räis *** Gebottert Muerten *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Zellericrèmezopp 7 - 9 *** Zwiebel Omelett 3 Gromperen am Schäffchen *** 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 Sulfat > 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 46 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 10.11

Dienstag 11.11

Mittwoch 12.11

Donnerstag 13.11

Freitag 14.11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Kichererbessen 

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Roude Paprika

Uebstkompott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Pastinake

Uebstkompott

Rote Bohnen 

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Geméismix

Uebstkompott

Fësch ⁴ 

Räis

Ierbessen

Uebstkompott

Rënd

Lënsen

Gréng Bounen

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

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

gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Geméiszopp ⁹

Poulet mat Oliven ⁷
Gromperen am Schäffchen

Geschmorte pastinaken

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Spaghetti ¹⁰¹ 
Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal
⁶

Saisonal Cruditéiten ⁹

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Porettenzopp ⁷

Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ^{101 - 4} 
Räis-Duo

Ierbessen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}
Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}

Flämesch Rëndscarbonade ¹⁰¹
Gedämpfte Gromperen

Gebottert Muerten ⁷

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 % vegatarische produkte

Woche 47 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Montag 17.11

Dienstag 18.11

Mittwoch 19.11

Donnerstag 20.11

Freitag 21.11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd

Kleng Nuddelen ^{105 - 3}

Brokkoli

Uebstkompott

Schwäin

Schmull ¹⁰¹

Gréng Bounen

Uebstkompott

Ei ³

Quinoa

Gemeísmix

Uebstkompott

Fësch ⁴

Räis

Lauch weiß

Uebstkompott

Poulet

Bulgur ¹⁰¹

Champignonen

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

SpinatZopp ¹⁰¹

Jonkt Rënd mat Estragon

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Weinzossis ³

Moschterzooss ^{7 - 10}

Gromperepüree ⁷

Gréng bounen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Zwiebelsuppe ⁷

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹

Gebratenes Saisongemüse

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Kabeljaufilet und Kräutercrumble
^{101 - 4 - 7 - 9}

Räis

Porettefondue ⁷

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹

Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12}

Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}

Brokkolizopp

Pitabrout ^{101 - 102 - 103 - 7}

Pouletgyros

Kebab zoos ^{3 - 7 - 10}

Gromperen Wedges

Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick ¹⁰

Kuerf vun frësch Uebst

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

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

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte