



Woche 18 - SEA de Bettembourg

Dussmann

Montag 29.04	Dienstag 30.04	Mittwoch 01.05	Donnerstag 02.05	Freitag 03.05
Déjeuner				
Kruiditéiten Vinaigrette 10 - 12	Tomatencrèmezopp 7		Geméiszopp 9	Kruiditéiten Vinaigrette 10 - 12
Alternative végétarienne du menu du jour				
Parmesanrisotto 7	Bliederdeegrull Courgetten - Ricotta 101 - 7		Haartgekachten Eeër mat Bechamelszooss 101 - 3 - 7	
Menu du jour				
Pouletsbrot Räis Muerten *** Uebstkuerf	Grillwurst 10 Gratin dauphinois 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10 - 12 *** Uebstkuerf	Féirié 1er Mai Fête du travail	Saumon Sauce Vierge 4 Quinoa Choufleur *** Uebstkuerf	Tortellini mit Ricotta und Spinat 101 - 3 - 7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10 - 12 *** Uebstkuerf
Collation				
Müsli mat Mëllech 101 - 103 - 104 - 6 - 7 Uebstkuerf	Baguette mat Speculosbotter® 101 - 103 - 6 - 7 Uebstkuerf		Schmier mat Kiri® 101 - 7 Uebstkuerf	Stracciatellajugurt 6 - 7 Uebstkuerf



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



Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

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

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100% vegatarische produkte



Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05
Déjeuner				
Crudités de saison Vinaigrette 10 - 12	Crème de tomate 7		Soupe de légumes 9	Crudités de saison Vinaigrette 10 - 12
Alternative végétarienne du menu du jour				
Risotto au parmesan 7	Feuilleté courgette - ricotta 101 - 7		Oeufs durs sauce béchamel 101 - 3 - 7	
Menu du jour				
Poulet rôti Riz Carottes *** Corbeille de fruits	Grillwurst 10 Gratin dauphinois 7 Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Corbeille de fruits	Férialé 1er Mai Fête du travail	Saumon sauce vierge 4 Quinoa Chou-fleur *** Corbeille de fruits	Tortellini Ricotta - Epinards 101 - 3 - 7 Sauce tomate et fromage râpé 7 Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Corbeille de fruits
Collation				
Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 Corbeille de fruits	Baguette à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 103 - 6 - 7 Corbeille de fruits		Tartine au Kiri® 101 - 7 Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella 6 - 7 Corbeille de fruits



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



Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

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