



# Menu vun der Woch vum **05/02/2024** bis **09/02/2024**



## MÉINDEN

### Entrée

Wanterzopp

### Plat

Vegetareschen Burger (1,6,11)

Ketchup (ze bestätegen)  
Séissgromper

Gréng Zalot (3,10,12)  
Cornichon (10,12)

Ënnen

### Dessert

Kuerf vun frësch Uebst

### Collation

Kuerf vun Uebst  
Reiswaffelen  
Kéisauflach (7)

## DËNSCHDEN

### Entrée

Gréng Zalot a würfelen vun mozzarella (3,7,10,12)

### Plat

Poulet Gyros  
Pita Brout (1)

Gyroszooss (3,7,10)  
Gromperen mat der Schuel  
Coleslaw (3,10,12)

### Plat végétarien

Gyros vun vegetaresch  
Lamellen  
Pita Brout (1)  
Gyroszooss (3,7,10)  
Gromperen mat der Schuel  
Coleslaw (3,10,12)

### Dessert

Kuerf vun frësch Uebst

### Collation

Kuerf vun Uebst  
Mëllech (7)  
Puffreis mat Kakao (1)

## MËTTWOCH

### Entrée

Lësenzopp

### Plat

Spaghetti (1)  
Tomatenzooss, Tuna Fësch a Basilikum (4)  
Gerappten Kéis (7)  
Gréng Zalot (3,10,12)

### Plat végétarien

Spaghetti (1)  
Tomatenzooss, feta Kéis a Basilikum (7)  
Gerappten Kéis (7)  
Gréng Zalot (3,10,12)

### Dessert

Kuerf vun frësch Uebst

### Collation

Kuerf vun Uebst  
Äppeljus  
Bréitchen mat Kürbiskären (1)  
Houmous

## DONNESCHD EN

### Entrée

Réi Geméis vun der Saison (3,10,12)

### Plat

Chineseschen Reis mat Ierbessen, Muerten a Eer (3,6)

### Dessert

Kuerf vun frësch Uebst

### Collation

Kuerf vun Uebst  
Infusion  
Spekulatius mousse (1,3,7)

## FREIDEN

### Entrée

Zopp mat Geméis vun der Zopp

### Plat

Geschnetzeltes vun Rëndfleesch mat Thymian  
Boulghour (1)  
Karamelliséiert Salsifis mat Hunnëg

### Plat végétarien

Geschnetzeltes vun Seitan mat Thymian (1,6)  
Boulghour (1)  
Karamelliséiert Salsifis mat Hunnëg

### Dessert

Kuerf vun frësch Uebst

### Collation

Kuerf vun Uebst  
« Anti-gaspi » Collation (1,7)

Eurest gëtt seng Afschaffungen an Accord mat dem Projet **Natur genéissen** an privilegiéiert also :



Les produits des producteurs Natur genéissen



Les produits de l'agriculture luxembourgeoise



Les produits du commerce équitable



Les produits issus de l'agriculture biologique



Les poissons issus d'une pêche durable

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.  
1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques  
L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Gudden  
Appetit!