

Montag, 8. Januar 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Spaghetti mit Tomatensauce

Bio-Vollkornspaghetti von Byodo, Bio-Tomaten

Menu 2

## Spaghetti mit Pesto

Bio-Vollkornspaghetti von Byodo, Gemüse und Kräuter von « Am Gärtchen »,  
Bio-Nüsse von André Zewen

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der Saison

---

Internat

## Lasagne mit Spinat und Ricotta

Pasta von Byodo, Gemüse von „Am Gärtchen“, Käse vom Hof Baltes

---

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.  
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique  
ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.  
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Dienstag, 9. Januar 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu

## Mexikanische Wraps

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,  
Gemüse von « Am Gärtchen »

Dessert

## Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

---

Internat

## Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,  
Aufschnitt vom Kass Haff, hausgemachte Cerealien

---

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.  
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique  
ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.  
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Mittwoch, 10. Januar 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Grillwürstchen mit Kartoffelpüree

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert (Ospern), Kartoffeln von Eschette Nico

Menu 2

## Vegetarische Grillwürstchen mit Kartoffelpüree

Tofuwürstchen von Taifun, Kartoffeln von Eschette Nico

Dessert

## Choux à la crème

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Bio-Milch aus Luxemburg

---

Internat

## Kniddelen mit Speck und Zwiebeln

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Speck von Tom Goedert

---

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.  
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique  
ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.  
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Donnerstag, 11. Januar 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu

## Vegetarische Paella

Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Gemüse von « Am Gärtchen »

Dessert

## Joghurt mit Früchten

Bio-Joghurt vom Kass-Haff, Bio-Obst der Saison

---

Internat

## Vegetarische Wraps

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Kass Haff

Gemüse von Am Gärtchen

---

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.  
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique  
ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.  
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Freitag, 12. Januar 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der Saison

---

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.  
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique  
ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.  
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.