

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 Baltès

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.