

Montag, 19. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Risotto mit Champignons

Bio-Carnerolireis, Bio-Champignons von Champs vu Glabesch

Menu 2

Risotto mit Gemüse

Bio-Carneroli-Reis, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Lasagne

Pasta von Byodo, Gemüse von „Am Gärtchen“,
Käse vom Hof Baltès, Rindfleisch von Gallolux

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, 20. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Schweinegeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse

Bio-Schweinefleisch aus Ospern (Tom Goedert),

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico (Esch-Sauer),

Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Tortilla mit Gemüse und Käse

Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“, Bio-Käse vom Schank-Haff

Dessert

Kuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Äpfel vom Pretemer 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, 21. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kniddelen mit Speck und Zwiebeln

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Schweinespeck

Menu 2

Kniddelen mit Käsesauce

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller, Käse vom Hof Baltes

Dessert

Choux à la crème

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

Internat

Croque-Monsier mit Salat

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, 22. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu

Lasagne (vegetarisch)

Bio-Vollkornteigplatten von Byodo,
Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“, Bio-Käse vom Schank-Haff

Dessert

Joghurt mit Früchten

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

Internat

Wraps

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Kass Haff,
Gemüse von Am Gärtchen, Rindfleisch von Gallolux

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, 23. Februar 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.