

Montag, 4. März 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Risotto mit Gemüse

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

Menu 2

Risotto mit Champignons

Bio-Carneroli Reis, Bio-Champignons vom Knapphaff

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Reibekuchen

Kartoffeln von Eschette Nico, Äpfel vom Pretemer Haff

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, 5. März 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Hachis Parmentier

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

Menu 2

Hachis Parmentier vegetarisch

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico (Esch-Sauer), Gemüse von „Am Gärtchen“

Dessert

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

Internat

Wraps

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Kass Haff, Gemüse von Am Gärtchen, Hühner vom Hof Miller

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, 6. März 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Reibekuchen

Kartoffeln von Eschette Nico, Äpfel vom Pretemer Haff

Dessert

Schokoladenkuchen

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

Internat

Gnocchi mit Bechamelsauce und Käse

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

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, 7. März 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Pasta Bolognese

Bio-Pasta vom Hof Miller, Bio-Rindfleisch von Gallolux

Menu 2

Pasta mit Pesto

Bio-Pasta vom Hof Miller, Gemüse von „Am Gärtchen“, Basilikum vom LTA

Dessert

Apfelkuchen

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.

Freitag, 8. März 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.