

Montag, 22. April 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Couscous mit Kichererbsen und Feta

Couscous von Markal, Bio-Kichererbsen, Bio-Feta vom Hof Baltes

Menu 2

Couscous mit Gemüsejulienne

Couscous von Markal, Bio-Gemüse aus Luxemburg

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Salzkartoffeln mit Spinat und Ei

Kartoffeln von Eschette Nico, Spinat von Geméiswierk, Eier 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.

Dienstag, 23. April 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Rindergoulash mit Pasta

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

Menu 2

Gemüsegoulash mit Pasta

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

Dessert

Tiramisu

Kaffee von Mondo del Café, Mascarpone von Luxlait

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, 24. April 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

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.

Donnerstag, 25. April 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Risotto mit Meeresfrüchten

Bio-Carneroli-Reis aus Italien, Bio-Meeresfrüchte aus dem Atlantik

Menu 2

Risotto mit Gemüse

Bio-Carnerolireis aus Italien, Bio-Gemüse aus Luxemburg

Dessert

Choux à la crème

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

Internat

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelgratin

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert, Kartoffeln von Eschette Nico

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, 26. April 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.