

Montag, 18. November 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Spaghetti mit Tomatensauce

Bio-Nudeln von Byodo, Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

Spaghetti mit Pesto

Bio-Nudeln von Byodo, Gemüse von Natter, Olivenöl aus Portugal

Dessert

Brownie

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,

Butter aus Luxemburg

Internat

Croque-Monsieur mit Paprika und Kartoffeln

Mehl von A Scheiwesch, Käse von Berdorfer,

Schinken von Schweinen aus Ospem

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, 19. November 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Curry mit Kürbis und Reis

Hokkaido von Geméiswierk,
Bio-Vollkornreis aus der Camargue

Menu 2

Möhren-Gemüsecurry mit Reis

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Vollkornreis aus der Camargue

Dessert

Vanille-Pudding

Milch vom Kass-Haff, Vanille aus Madagaskar

Internat

Abendbrot, Crêpes

Brof 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, 20. November 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Rinderbraten mit Kartoffeln

Bio-Rindfleisch von Gallolux, Bio Gemüse und Kartoffeln von Geméiswierk

Menu 2

Kohlroulade mit Kartoffeln und Rotkohl

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse von 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.

Donnerstag, 21. November 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kniddelen

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

Dessert

Joghurt mit Früchten

Joghurt vom Kass-Haff, Obst aus der Region

Internat

Königspastetchen mit Reis

Hausgemachter Blätterteig, Hühner vom Hof Miller,
Vollkornreis aus der Camargue

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, 22. November 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.