

Semaine 33 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 10/08

Mardi 11/08

Mercredi 12/08

Jeudi 13/08

Vendredi 14/08

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7}
Sauce tomate
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Tarte aux fruits de saison ^{101 - 7}

Curry de poulet braisé coco et bananes ^{7 - 10}
Riz basmati
Brocolis
Corbeille de fruits de saison

Sauté de boeuf
Jus au thym ^{101 - 7}
Pommes de terre au four
Chou-fleur
Yaourt aux fruits ⁷

Quiche aux légumes du soleil ^{101 - 3 - 7}
Carottes braisées ⁷
Corbeille de fruits de saison

Saumon grillé et quartier de citron ⁴
Gratin dauphinois ⁷
Epinard à l'échalotte ⁷
Glace vanille ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7}
Sauce tomate
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Tarte aux fruits de saison ^{101 - 7}

Curry de lentilles ^{6 - 9}
Riz basmati
Brocolis
Corbeille de fruits de saison

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Jus aux herbes fraîches ^{6 - 9}
Pommes de terre au four
Chou-fleur
Yaourt aux fruits ⁷

Quiche aux légumes du soleil ^{101 - 3 - 7}
Carottes braisées ⁷
Corbeille de fruits de saison

Galette de lentilles ^{101 - 104 - 6}
Gratin dauphinois ⁷
Epinard à l'échalotte ⁷
Glace vanille ⁷

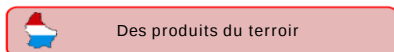
ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

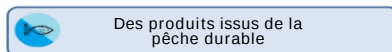
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



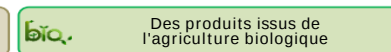
Des produits du terroir



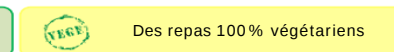
Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 34 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 17/08

Mardi 18/08

Mercredi 19/08

Jeudi 20/08

Vendredi 21/08

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Risotto aux courgettes ^{6 - 7 - 9}

Parmesan râpé ^{3 - 7}
Champignons sautés
Milkshake à la banane ⁷

Goulash de boeuf à la hongroise ^{101 - 7}

Coquillettes ¹⁰¹
Duo de carottes et fenouil ⁷
Corbeille de fruits de saison

Pizza Margherita ^{101 - 7}

Crudités de saison ⁹
Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Tagliatelles ^{105 - 3}
Sauce tomate au thon ⁴
Fromage râpé ⁷
Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Kebab de poulet ¹⁰
Sauce pour kebab ^{3 - 7 - 10}
Pommes de terre wedges
Crudités (chou blanc, oignon, tomates)
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Risotto aux courgettes ^{6 - 7 - 9}

Parmesan râpé ^{3 - 7}
Champignons sautés
Milkshake à la banane ⁷

Mijoté de tofu aux champignons ^{6 - 9}

Coquillettes ¹⁰¹
Duo de carottes et fenouil ⁷
Corbeille de fruits de saison

Pizza Margherita ^{101 - 7}

Crudités de saison ⁹
Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Tagliatelles ^{105 - 3}
Sauce napolitaine ^{6 - 9}
Fromage râpé ⁷
Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Kébab végétarien ^{101 - 102 - 103 - 6 - 7}
Sauce pour kebab ^{3 - 7 - 10}
Pommes de terre wedges
Crudités (chou blanc, oignon, tomates)
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 35 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Emincé de jeune bovin ¹⁰¹

Blé ¹⁰¹
Ratatouille
Pastèque

Filet de plie au four ⁴

Pommes de terre
Fondue de poireaux ⁷
Corbeille de fruits de saison

Penne ^{1 - 105 - 3}
Sauce bolognaise
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Pilons de poulet
Sauce salsa
Riz
Poêlée de poivrons
Corbeille de fruits de saison

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Haricot vert
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels ^{101 - 3}

Blé ¹⁰¹
Ratatouille
Pastèque

Steak végétal aux haricots rouges ¹⁰¹

Galette de pommes de terre ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}
Fondue de poireaux ⁷
Corbeille de fruits de saison

Penne ^{1 - 105 - 3}
Sauce napolitaine ^{6 - 9}
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Riz sauté aux légumes et pois chiche

Poêlée de poivrons
Corbeille de fruits de saison

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Haricot vert
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 36 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Poulet au paprika ^{101 - 7}

Carbonnade flamande ^{101 - 9}

Lasagne aux petits légumes et lentilles
^{101 - 7 - 9}

Filet de colin pané et citron ^{101 - 4}

Wainzoossiss ³

Semoule ¹⁰¹

Pommes de terre au four

Crudités de saison ⁹

Sauce rémoulade ^{3 - 10}

sauce moutarde ^{7 - 10}

Duo de riz

Purée de pommes de terre ⁷

Chou rave

Petits pois

Muffins aux pépites de chocolat ^{101 - 3 - 6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Smoothie banane

Corbeille de fruits de saison

Ananas

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}

Mijoté de soja ^{101 - 7}

Lasagne aux petits légumes et lentilles
^{101 - 7 - 9}

Galette de pois chiche ³

Wiener tofu et moutarde ^{101 - 6 - 10}

Semoule ¹⁰¹

Pommes de terre au four

Crudités de saison ⁹

Sauce rémoulade ^{3 - 10}

Purée de pommes de terre ⁷

Duo de riz

Petits pois

Chou rave

Muffins aux pépites de chocolat ^{101 - 3 - 6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Smoothie banane

Corbeille de fruits de saison

Ananas

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 37 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7}
Sauce tomate
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Yaourt aux fruits ⁷

Cuisse de poulet rôtie au jus corsé
Boulgour ¹⁰¹
Courgettes
Corbeille de fruits de saison

Sauté de boeuf
Jus brun
Pommes de terre au four
Chou-fleur
Fruits de saison

Omelette roulée ^{3 - 7}
Dinkelnudeln ^{105 - 3}
Carottes braisées ⁷
Corbeille de fruits de saison

Saumon grillé et quartier de citron ⁴
Riz basmati
Epinard à l'échalotte ⁷
Pudding à la vanille ^{3 - 7}

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tortellini ricotta - épinards ^{101 - 3 - 7}
Sauce tomate
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Yaourt aux fruits ⁷

Galette de lentilles ^{101 - 104 - 6}
Boulgour ¹⁰¹
Courgettes
Corbeille de fruits de saison

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Jus aux herbes fraîches ^{6 - 9}
Pommes de terre au four
Chou-fleur
Brownies ^{101 - 3 - 6 - 7}

Omelette roulée ^{3 - 7}
Dinkelnudeln ^{105 - 3}
Carottes braisées ⁷
Corbeille de fruits de saison

Curry de lentilles ^{6 - 9}
Riz basmati
Epinard à l'échalotte ⁷
Pudding à la vanille ^{3 - 7}

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 38 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Protéines de soja à la moutarde ^{101 - 6 - 10}

Riz sauté aux brocolis et maïs ^{bio.}
Fromage blanc à la mangue ⁷

Boulettes de boeuf 
Purée de pommes de terre ⁷ 
Haricot vert ^{bio.}
Corbeille de fruits de saison

Tagliatelles ^{105 - 3} 
Crème au saumon fumé ^{4 - 7} ^{bio.} 
Fromage râpé ⁷
Chou romanesco ^{bio.}
Tarte aux fruits de saison ^{101 - 7}

Galette de pommes de terre ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}

Compote de pommes ^{bio.}
Champignons sautés ^{bio.}
Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet façon tandoori ⁷ 
Fusilli ¹⁰¹ ^{bio.}
Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Protéines de soja à la moutarde ^{101 - 6 - 10}
Riz sauté aux brocolis et maïs ^{bio.}
Fromage blanc à la mangue ⁷

Boulettes de lentilles ^{101 - 3}
Purée de pommes de terre ⁷ 
Haricot vert ^{bio.}
Corbeille de fruits de saison

Tagliatelles ^{105 - 3} 
Sauce napolitaine
Fromage râpé ⁷
Chou romanesco ^{bio.}
Tarte aux fruits de saison ^{101 - 7}

Galette de pommes de terre ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}
Compote de pommes ^{bio.}
Champignons sautés ^{bio.}
Corbeille de fruits de saison

Sauté de tofu aux 4 épices ^{6 - 9}
Fusilli ¹⁰¹ ^{bio.}
Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 39 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Emincé de jeune bovin ¹⁰¹

Blé ¹⁰¹
Ratatouille
Nems de banane caramélisé ^{101 - 3 - 6 - 7}

Cabillaud en croûte d'herbes ^{101 - 4}

Pommes de terre au four
Carottes à l'ail
Corbeille de fruits de saison

Coquillettes ¹⁰¹
Sauce bolognaise
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Pizza de fruits

Pilons de poulet

Semoule ¹⁰¹
Courgettes jaunes sautées
Corbeille de fruits de saison

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Haricot vert
Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels ^{101 - 3}

Blé ¹⁰¹
Ratatouille
Nems de banane caramélisé ^{101 - 3 - 6 - 7}

Steak végétal aux haricots rouges ¹⁰¹

Pommes de terre au four
Carottes à l'ail
Corbeille de fruits de saison

Coquillettes ¹⁰¹
Sauce napolitaine ^{6 - 9}
Fromage râpé ⁷
Salade Lollo verte
Pizza de fruits

Halloumi mariné, grillé ⁷
Semoule ¹⁰¹
Courgettes jaunes sautées
Corbeille de fruits de saison

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Haricot vert
Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 40 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Dip's de légumes & fromage blanc ⁷

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette maison ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Poulet aux 4 épices ¹⁰¹
Sauce Salsa
Semoule ¹⁰¹
Chou rave
Crème vanille aux fruits rouges ⁷

Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9}
Pommes de terre au four
Potiron et carottes sautées
Corbeille de fruits de saison

Lasagne aux petits légumes et lentilles
^{101 - 7 - 9}
Crudités de saison ⁹
Cake marbré ^{101 - 3 - 7}

Filet de colin pané et citron ^{101 - 4}
Sauce rémoulade ^{3 - 10}
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Wainzoossiss ³
sauce moutarde ^{7 - 10}
Purée de pommes de terre ⁷
Petits pois
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Sauce Salsa
Semoule ¹⁰¹
Chou rave
Crème vanille aux fruits rouges ⁷

Mijoté de soja ^{101 - 7}
Pommes de terre au four
Potiron et carottes sautées
Corbeille de fruits de saison

Lasagne aux petits légumes et lentilles
^{101 - 7 - 9}
Crudités de saison ⁹
Cake marbré ^{101 - 3 - 7}

Galette de pois chiche ³
Sauce rémoulade ^{3 - 10}
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Wiener tofu et moutarde ^{101 - 6 - 10}
Purée de pommes de terre ⁷
Petits pois
Yaourt aux fruits ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 33 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 10/08

Mardi 11/08

Mercredi 12/08

Jeudi 13/08

Vendredi 14/08

MENU BEBE

Pois chiche 
Petites pâtes 105 - 3 
Haricot vert 
Compote de fruits de saison 

Poulet 
Riz 
Brocolis 
Compote de fruits de saison 

Boeuf 
Purée de pomme de terre 
Chou fleur 
Compote de fruits de saison 

Oeuf 3 
Petites pâtes 105 - 3 
Carottes 
Compote de fruits de saison 

Poisson 4 
Purée de pomme de terre 
Epinards 
Compote de fruits de saison 

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Coquillettes 101 
Sauce tomate
Haricot vert 
Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet 
Riz basmati 
Brocolis 
Corbeille de fruits de saison

Emincé de boeuf 
Jus au thym 101 - 7
Pommes de terre vapeur 
Chou-fleur 
Yaourt aux fruits 7 

Omelette 3 
Dinkelnudeln 105 - 3 
Carottes braisées 7 
Corbeille de fruits de saison

Saumon 4 
Pommes de terre 
Epinard à l'échalotte 7 
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Coquillettes 101 
Sauce tomate
Haricot vert 
Corbeille de fruits de saison

Curry de lentilles 6 - 9 
Riz basmati 
Brocolis 
Corbeille de fruits de saison

Sauté de tofu 6 - 7 - 9 - 10 
Jus aux herbes fraîches 6 - 9
Pommes de terre au four 
Chou-fleur 
Yaourt aux fruits 7 

Omelette 3 
Dinkelnudeln 105 - 3 
Carottes braisées 7 
Corbeille de fruits de saison

Galette de lentilles 101 - 104 - 6
Purée de pomme de terre 
Epinard à l'échalotte 7 
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 34 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 17/08

Mardi 18/08

Mercredi 19/08

Jeudi 20/08

Vendredi 21/08

MENUS BEBE

Pois chiche
Riz
Courgettes
Compote de fruits de saison

Boeuf
Purée de pomme de terre
Fenouil
Compote de fruits de saison

Lentilles corail
Boulgour/quinoa
Champignons
Compote de fruits de saison

Poisson
Petites pâtes
Chou romanesco
Compote de fruits de saison

Poulet
Purée de pommes de terre
Brocolis
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison
Vinaigrette maison

Dip's de légumes & fromage blanc

Crudités de saison
Vinaigrette maison

Crudités de saison
Vinaigrette maison

Crudités de saison
Vinaigrette maison

PLAT DU JOUR

Risotto aux courgettes

Champignons sautés
Milkshake à la banane

Ragoût de boeuf

Pommes de terre vapeur
Duo de carottes et fenouil
Corbeille de fruits de saison

Dahl de lentilles et légumes

Crudités de saison
Duo de melons

Petites pâtes
Sauce tomate au thon

Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet

Pommes de terre vapeur
Brocolis
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Risotto aux courgettes

Champignons sautés
Milkshake à la banane

Mijoté aux champignons

Pommes de terre rôties
Duo de carottes et fenouil
Corbeille de fruits de saison

Dahl de lentilles et légumes

Crudités de saison
Duo de melons

Tagliatelles
Sauce napolitaine

Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Galette de maïs

Pommes de terre vapeur
Brocolis
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 35 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

MENUS BEBE

Veau
Blé 101
Mix de légumes
Compote de fruits de saison

Poisson 4
Purée de pomme de terre
BB Blanc de poireaux mixé
Compote de fruits de saison

Porc
Petites pâtes 105 - 3
Panais
Compote de fruits de saison

Poulet
Riz
Poivrons rouges
Compote de fruits de saison

Oeuf 3
Polenta
Haricot vert
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Emincé de jeune bovin 101

Blé 101
Ratatouille
Pastèque

Filet de plie au four 4

Pommes de terre
Fondue de poireaux 7
Corbeille de fruits de saison

Penne 1 - 105 - 3
Sauce bolognaise

Salade Lollo verte
Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet
Sauce salsa
Riz
Poêlée de poivrons
Corbeille de fruits de saison

Omelette 3

Pommes de terre vapeur
Haricot vert
Yaourt aux fruits 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels 101 - 3

Blé 101
Ratatouille
Pastèque

Steak végétal aux haricots rouges 101
Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12
Fondue de poireaux 7
Corbeille de fruits de saison

Penne 1 - 105 - 3
Sauce napolitaine 6 - 9

Salade Lollo verte
Corbeille de fruits de saison

Riz sauté aux légumes et pois chiche

Poêlée de poivrons
Corbeille de fruits de saison

Omelette 3

Pommes de terre vapeur
Haricot vert
Yaourt aux fruits 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 36 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

MENUS BEBE

Poulet
Semoule 101
Chou rave
Compote de fruits de saison

Boeuf
Purée de pomme de terre
Carottes
Compote de fruits de saison

Haricots rouges
Petites pâtes 105 - 3
Courgettes
Compote de fruits de saison

Poisson 4
Riz
Mix de légumes
Compote de fruits de saison

Porc
Purée de pomme de terre
Petits pois
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Poulet au paprika 101 - 7

Semoule 101
Chou rave
Corbeille de fruits de saison

Emincé de boeuf

Pommes de terre au four
Carottes fondantes 7
Corbeille de fruits de saison

Pâtes aux légumes et haricots rouges
101 - 6 - 9

Courgettes
Smoothie banane

Filet de colin 4
Sauce rémoulade 3 - 10
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Emincé de porc

Purée de pommes de terre 7
Petits pois
Ananas

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Semoule aux légumes et pois chiche
101 - 6 - 9
Sauce tomate

Chou rave
Corbeille de fruits de saison

Boulettes de lentilles 101 - 3

Pommes de terre au four
Carottes fondantes 7
Corbeille de fruits de saison

Pâtes aux légumes et haricots rouges
101 - 6 - 9

Courgettes
Smoothie banane

Galette de pois chiche 3
Sauce rémoulade 3 - 10
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Parmentier de lentilles 101 - 7 - 9

Petits pois
Ananas

ALTERNATIVE SANS PORC

Emincé de jeune bovin 101

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :

Des produits du terroir

Des produits issus de la
pêche durable

Des produits issus du
commerce équitable

Des produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 37 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

MENU BEBE

Lentilles corail 
Petites pâtes 105 - 3 
Haricot vert 
Compote de fruits de saison 

Poulet 
Boulgour 101 
Courgettes 
Compote de fruits de saison 

Boeuf 
Purée de pomme de terre 
Chou fleur 
Compote de fruits de saison 

Oeuf 3 
Petites pâtes 105 - 3 
Carottes 
Compote de fruits de saison 

Poisson 4 
Riz 
Epinards 
Compote de fruits de saison 

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Coquillettes 101 
Sauce tomate
Haricot vert 
Yaourt aux fruits 7 

Emincé de poulet 
Boulgour 101 
Courgettes 
Corbeille de fruits de saison

Emincé de boeuf 
Jus brun
Pommes de terre vapeur 
Chou-fleur 
Corbeille de fruits de saison

Omelette roulée 3 - 7 
Dinkelnudeln 105 - 3 
Carottes braisées 7 
Corbeille de fruits de saison

Saumon 4 
Riz basmati 
Epinard à l'échalotte 7 
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Coquillettes 101 
Sauce tomate
Haricot vert 
Yaourt aux fruits 7 

Galette de lentilles 101 - 104 - 6
Boulgour 101 
Courgettes 
Corbeille de fruits de saison

Falafels 101 - 3
Jus aux herbes fraîches 6 - 9
Pommes de terre au four 
Chou-fleur 
Corbeille de fruits de saison

Omelette roulée 3 - 7 
Dinkelnudeln 105 - 3 
Carottes braisées 7 
Corbeille de fruits de saison

Galette de lentilles 101 - 104 - 6
Riz basmati 
Epinard à l'échalotte 7 
Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 38 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

MENUS BEBE

Soja
Riz
Brocolis
Compote de fruits de saison

Boeuf
Purée de pomme de terre
Haricot vert
Compote de fruits de saison

Poisson
Petites pâtes 105 - 3
Chou romanesco
Compote de fruits de saison

Pois chiche
Boulgour/quinoa 101
Champignons
Compote de fruits de saison

Poulet
Purée de pommes de terre 7
Fenouil
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Protéines de soja à la moutarde 101 - 6 - 10
Riz sauté aux brocolis et maïs
Fromage blanc à la mangue 7

Boulettes de boeuf
Purée de pommes de terre 7
Haricot vert
Corbeille de fruits de saison

Petites pâtes 105 - 3
Crème au saumon fumé 4 - 7
Fromage râpé 7
Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12
Äppelkompott
Champignons sautés
Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet façon tandoori 7
Fusilli 101
Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Protéines de soja à la moutarde 101 - 6 - 10
Riz sauté aux brocolis et maïs
Fromage blanc à la mangue 7

Boulettes de lentilles 101 - 3
Purée de pommes de terre 7
Haricot vert
Corbeille de fruits de saison

Petites pâtes 105 - 3
Sauce napolitaine
Fromage râpé 7
Chou romanesco
Corbeille de fruits de saison

Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12
Äppelkompott
Champignons sautés
Corbeille de fruits de saison

Galette de maïs 101 - 3
Fusilli 101
Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits 7

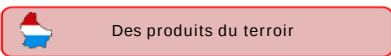
ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

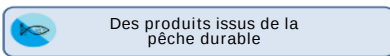
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



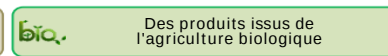
Des produits du terroir



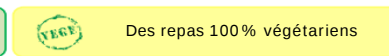
Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 39 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

MENUS BEBE

Veau
Blé 101
Mix de légumes
Compote de fruits de saison

Poisson 4
Purée de pomme de terre
Carottes
Compote de fruits de saison

Porc
Petites pâtes 105 - 3
Panais
Compote de fruits de saison

Poulet
Riz
Courgettes
Compote de fruits de saison

Oeuf 3
Polenta
Haricot vert
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Emincé de jeune bovin 101
Blé 101
Ratatouille
Corbeille de fruits de saison

Cabillaud en croûte d'herbes 101 - 4
Pommes de terre au four
Carottes à l'ail
Corbeille de fruits de saison

Petites pâtes 105 - 3
Sauce bolognaise
Salade Lollo verte
Pizza de fruits

Emincé de poulet
Semoule 101
Courgettes jaunes sautées
Corbeille de fruits de saison

Omelette 3
Pommes de terre vapeur
Haricot vert
Fromage blanc au coulis de fruit 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels 101 - 3
Blé 101
Ratatouille
Corbeille de fruits de saison

Steak végétal aux haricots rouges 101
Pommes de terre au four
Carottes à l'ail
Corbeille de fruits de saison

Spaghetti 101
Sauce napolitaine 6 - 9
Salade Lollo verte
Pizza de fruits

Galette de pois chiche 3
Semoule 101
Courgettes jaunes sautées
Corbeille de fruits de saison

Omelette 3
Pommes de terre vapeur
Haricot vert
Fromage blanc au coulis de fruit 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 40 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

MENUS BEBE

Poulet
Semoule 101
Chou rave
Compote de fruits de saison

Veau
Purée de pomme de terre
Potiron
Compote de fruits de saison

Haricots rouges
Petites pâtes 105 - 3
Courgettes
Compote de fruits de saison

Poisson 4
Riz
Mix de légumes
Compote de fruits de saison

Porc
Purée de pomme de terre
Petits pois
Compote de fruits de saison

POTAGE / CRUDITÉS

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Dip's de légumes & fromage blanc 7

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

Crudités de saison 9
Vinaigrette maison 10 - 12

PLAT DU JOUR

Poulet aux 4 épices 101
Sauce tomate
Semoule 101
Chou rave
Corbeille de fruits de saison

Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9
Pommes de terre au four
Potiron et carottes sautées
Corbeille de fruits de saison

Pâtes aux légumes et haricots rouges
101 - 6 - 9
Courgettes
Corbeille de fruits de saison

Filet de colin 4
Sauce rémoulade 3 - 10
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Emincé de porc
Purée de pommes de terre 7
Petits pois
Yaourt aux fruits 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Semoule aux légumes et pois chiche
101 - 6 - 9
Sauce tomate
Chou rave
Corbeille de fruits de saison

Potage aux lentilles corail
Pommes de terre au four
Potiron et carottes sautées
Corbeille de fruits de saison

Pâtes aux légumes et haricots rouges
101 - 6 - 9
Courgettes
Corbeille de fruits de saison

Galette de pois chiche 3
Sauce rémoulade 3 - 10
Duo de riz
Poêlée de légumes
Corbeille de fruits de saison

Parmentier de lentilles 101 - 7 - 9
Petits pois
Yaourt aux fruits 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Emincé de jeune bovin 101

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :

Des produits du terroir

Des produits issus de la
pêche durable

Des produits issus du
commerce équitable

Des produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Woche 33 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 10.08

Dienstag 11.08

Mittwoch 12.08

Donnerstag 13.08

Freitag 14.08

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Ricotta a Spinat-Tortellini ^{101 - 3 - 7}
Tomatenzoos
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalat
Uebstaart ^{101 - 7}

Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen ^{7 - 10}
Basmati Räis
Brokkoli
Saisonaler Obstkorb

Rëndgeschnetztes
Thymian Sauce ^{101 - 7}
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Früchtejoghurt ⁷

Sonneg Geméis Quiche ^{101 - 3 - 7}
Geschmorte muerten ⁷
Saisonaler Obstkorb

Gegrillte Saumon ⁴
Kartoffel Gratin ⁷
Spinat mat Schallotten ⁷
Vanilleeiscrème ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ricotta a Spinat-Tortellini ^{101 - 3 - 7}
Tomatenzoos
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalat
Uebstaart ^{101 - 7}

Linsencurry ^{6 - 9}
Basmati Räis
Brokkoli
Saisonaler Obstkorb

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Jus aux herbes fraîches ^{6 - 9}
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Früchtejoghurt ⁷

Sonneg Geméis Quiche ^{101 - 3 - 7}
Geschmorte muerten ⁷
Saisonaler Obstkorb

Linsen Galette ^{101 - 104 - 6}
Kartoffel Gratin ⁷
Spinat mat Schallotten ⁷
Vanilleeiscrème ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 34 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 17.08

Dienstag 18.08

Mittwoch 19.08

Donnerstag 20.08

Freitag 21.08

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Risotto mit Zucchini ^{6 - 7 - 9}
Reibkäse (parmesan) ^{3 - 7}
Gebrode Champignons
Bananenmilkshake ⁷

Ungarisches Rindergulasch ^{101 - 7}
kleine Nudeln ¹⁰¹
Muerten-Fenchel-Duo ⁷
Saisonaler Obstkorb

Pizza Margherita ^{101 - 7}
Saisonal Cruditéiten ⁹
Zitronencake ^{101 - 3 - 7}

Tagliatelle ^{105 - 3}
Tomatensauce mit Thunfisch ⁴
gerapptem Kéis ⁷
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

Hähnchen-Kebab ¹⁰
Kebabsoße ^{3 - 7 - 10}
Gromperen Wedges
Réi Geméis (wäiss Kabes, Zwiebel, Tomate)
Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Risotto mit Zucchini ^{6 - 7 - 9}
Reibkäse (parmesan) ^{3 - 7}
Gebrode Champignons
Bananenmilkshake ⁷

Pot-au-feu Tofu-champignons ^{6 - 9}
kleine Nudeln ¹⁰¹
Muerten-Fenchel-Duo ⁷
Saisonaler Obstkorb

Pizza Margherita ^{101 - 7}
Saisonal Cruditéiten ⁹
Zitronencake ^{101 - 3 - 7}

Tagliatelle ^{105 - 3}
Neapolitanische Sauce ^{6 - 9}
gerapptem Kéis ⁷
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

vegetaresche Kebab ^{101 - 102 - 103 - 6 - 7}
Kebabsoße ^{3 - 7 - 10}
Gromperen Wedges
Réi Geméis (wäiss Kabes, Zwiebel, Tomate)
Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 35 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 24.08

Dienstag 25.08

Mittwoch 26.08

Donnerstag 27.08

Freitag 28.08

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Jonkrènds ¹⁰¹

Ebly ¹⁰¹
Ratatouille
Pastèque

Pliefilet am Uewen gebak ⁴

Kartoffeln
Porettefondue ⁷
Saisonaler Obstkorb

Penne ^{1 - 105 - 3}
Bolognese-Sauce
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalot
Apfelkuchen ^{101 - 3 - 7}

Hähnchenkeule
Tomatensalsa
Riz
Gebrode Paprika
Saisonaler Obstkorb

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Gréng bounen
Früchtejoghurt ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels ^{101 - 3}

Ebly ¹⁰¹
Ratatouille
Pastèque

Pflanzliches Steak mit roten Bohnen ¹⁰¹

Gromperekichelcher" ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}
Porettefondue ⁷
Saisonaler Obstkorb

Penne ^{1 - 105 - 3}
Neapolitanische Sauce ^{6 - 9}
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalot
Apfelkuchen ^{101 - 3 - 7}

Gebratener Reis mit Gemüse,
Kirchererbse

Gebrode Paprika
Saisonaler Obstkorb

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Pommes de terre rissolées
Gréng bounen
Früchtejoghurt ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfat > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 36 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 31.08

Dienstag 01.09

Mittwoch 02.09

Donnerstag 03.09

Freitag 04.09

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Poulet mat Paprikaszoos ^{101 - 7}

Carbonnade flamande ^{101 - 9}

Lasagne mit Gemüse und Linsen ^{101 - 7 - 9}

Panéierte Colin mat Zitrounenzoos ^{101 - 4}

Weinzossis ^{3 bio.}

Schmull ^{101 bio.}

Gromperen am Schäffchen



Remouladenzoos ^{3 - 10}

Moschterzoos ^{7 - 10}

Kohlrabi ^{bio.}

Gebottert Muerten ⁷

Saisonal Cruditéiten ^{9 bio.}

Räis-Duo ^{bio.}

Gromperepüree ⁷

Schokoladenmuffin ^{101 - 3 - 6 - 7}

Saisonaler Obstkorb

Bananen-Smoothie

Gebratenes Saisongemüse

Ierbessen ^{bio.}

Saisonaler Obstkorb

Ananas

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10 bio.}

Sojaprotein-Eintopf ^{101 - 7}

Lasagne mit Gemüse und Linsen ^{101 - 7 - 9}

Galette de pois chiche ³

Tofu-Wiener mit Senf ^{101 - 6 - 10}

Schmull ^{101 bio.}

Gromperen am Schäffchen

Saisonal Cruditéiten ^{9 bio.}

Remouladenzoos ^{3 - 10}

Gromperepüree ⁷

Kohlrabi ^{bio.}

Gebottert Muerten ⁷

Bananen-Smoothie

Gebratenes Saisongemüse

Ierbessen ^{bio.}

Schokoladenmuffin ^{101 - 3 - 6 - 7}

Saisonaler Obstkorb

Saisonaler Obstkorb

Ananas

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 37 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 07.09

Dienstag 08.09

Mittwoch 09.09

Donnerstag 10.09

Freitag 11.09

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Ricotta a Spinat-Tortellini ^{101 - 3 - 7}
Tomatenzoos
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalat
Früchtejoghurt ⁷

Hähnchenschenkel
Bulgur ¹⁰¹
gebrode Courgetten
Saisonaler Obstkorb

Rëndgeschnetztes
brauner saft
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Saisonfrüchte

Omelette ^{3 - 7}
Dinkelnudeln ^{105 - 3}
Geschmorte mueren ⁷
Saisonaler Obstkorb

Gegrillte Saumon ⁴
Basmati Räis
Spinat mat Schallotten ⁷
Vanillepudding ^{3 - 7}

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ricotta a Spinat-Tortellini ^{101 - 3 - 7}
Tomatenzoos
gerapptem Kéis ⁷
Gréng Zalat
Früchtejoghurt ⁷

Linsen Galette ^{101 - 104 - 6}
Bulgur ¹⁰¹
gebrode Courgetten
Saisonaler Obstkorb

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Jus aux herbes fraîches ^{6 - 9}
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Brownies ^{101 - 3 - 6 - 7}

Omelette ^{3 - 7}
Dinkelnudeln ^{105 - 3}
Geschmorte mueren ⁷
Saisonaler Obstkorb

Linsencurry ^{6 - 9}
Basmati Räis
Spinat mat Schallotten ⁷
Vanillepudding ^{3 - 7}

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 38 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 14.09	Dienstag 15.09	Mittwoch 16.09	Donnerstag 17.09	Freitag 18.09
POTAGE / CRUDITÉS				
Saisonal Cruditéiten ⁹ Vinaigrette ^{10 - 12}	Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷	Saisonal Cruditéiten ⁹ Vinaigrette ^{10 - 12}	Saisonal Cruditéiten ⁹ Vinaigrette ^{10 - 12}	Saisonal Cruditéiten ⁹ Vinaigrette ^{10 - 12}
PLAT DU JOUR				
Sojaprotein mit Senf ^{101 - 6 - 10}	Rinderbällchen	Tagliatelle ^{105 - 3}	Gromperekichelcher" ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}	Geschnetzeltes vum Poulet mat tandoori ⁷
Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais	Gromperepüree ⁷	Crème au saumon fumé ^{4 - 7}	Obstkompot	Fusilli ¹⁰¹
Hüttenkäse mit Mango ⁷	Grüne Bohnen	Kabes Romanesco	Gebrode Champignons	Gebratenes Saisongemüse
	Saisonal Obstkorb	Uebsttaart ^{101 - 7}	Saisonal Obstkorb	Früchtejoghurt ⁷
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
Sojaprotein mit Senf ^{101 - 6 - 10}	Linsenbällchen ^{101 - 3}	Tagliatelle ^{105 - 3}	Gromperekichelcher" ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12}	Tofu-Geschnetzeltes mit Vier-Gewürze-Mis ^{6 - 9}
Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais	Gromperepüree ⁷	Napoletana Sauce	Obstkompot	Fusilli ¹⁰¹
Hüttenkäse mit Mango ⁷	Grüne Bohnen	Kabes Romanesco	Gebrode Champignons	Gebratenes Saisongemüse
	Saisonal Obstkorb	Uebsttaart ^{101 - 7}	Saisonal Obstkorb	Früchtejoghurt ⁷
ALTERNATIVE SANS PORC				
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 39 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 21.09

Dienstag 22.09

Mittwoch 23.09

Donnerstag 24.09

Freitag 25.09

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Jonkrènds ¹⁰¹

Kabeljau mit Kräuterkruste ^{101 - 4}

kleine Nudeln ¹⁰¹

Hähnchenkeule

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Ebly ¹⁰¹

Gromperen am Schäffchen

Bolognese-Sauce

Schmull ¹⁰¹

Pommes de terre rissolées

Ratatouille

KnoblauchKarotten

gerapptem Kéis ⁷

giel Zucchini

Gréng bounen

Gréng Zalot

Quark Früchte ⁷

Karamellisierte Bananen-Frühlingsrollen
^{101 - 3 - 6 - 7}

Saisonaler Obstkorb

Obstpizza

Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels ^{101 - 3}

Pflanzliches Steak mit roten Bohnen ¹⁰¹

kleine Nudeln ¹⁰¹

Marinéiert, gegrillte Halloumi ⁷

Omlett mat Kéis ^{3 - 7}

Ebly ¹⁰¹

Gromperen am Schäffchen

Neapolitanische Sauce ^{6 - 9}

Schmull ¹⁰¹

Pommes de terre rissolées

Ratatouille

KnoblauchKarotten

gerapptem Kéis ⁷

giel Zucchini

Gréng bounen

Gréng Zalot

Quark Früchte ⁷

Karamellisierte Bananen-Frühlingsrollen
^{101 - 3 - 6 - 7}

Saisonaler Obstkorb

Obstpizza

Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfat > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegatarische produkte

Woche 40 - Maison Relais de Betzdorf



Dussmann

Montag 28.09

Dienstag 29.09

Mittwoch 30.09

Donnerstag 01.10

Freitag 02.10

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Gemüsesticks mit Quarkdip ⁷

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

Saisonal Cruditéiten ⁹
Vinaigrette ^{10 - 12}

PLAT DU JOUR

Poulet mat 4 verschidden Kraider ¹⁰¹
Sauce Salsa
Schmull ¹⁰¹
Kohlrabi
Vanillecreme mit roten Früchten ⁷

Rëndblanquette ^{101 - 7 - 9}
Gromperen am Schäffchen
gebroden Kürbis a Karotten
Saisonaler Obstkorb

Lasagne mit Gemüse und Linsen ^{101 - 7 - 9}
Saisonal Cruditéiten ⁹
Marmorkuchen ^{101 - 3 - 7}

Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ^{101 - 4}
Remouladenzooss ^{3 - 10}
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Weinzossis ³
Moschterzooss ^{7 - 10}
Gromperepüree ⁷
Ierbessen
Früchtejoghurt ⁷

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de tofu ^{6 - 7 - 9 - 10}
Sauce Salsa
Schmull ¹⁰¹
Kohlrabi
Vanillecreme mit roten Früchten ⁷

Sojaprotein-Eintopf ^{101 - 7}
Gromperen am Schäffchen
gebroden Kürbis a Karotten
Saisonaler Obstkorb

Lasagne mit Gemüse und Linsen ^{101 - 7 - 9}
Saisonal Cruditéiten ⁹
Marmorkuchen ^{101 - 3 - 7}

Galette de pois chiche ³
Remouladenzooss ^{3 - 10}
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Tofu-Wiener mit Senf ^{101 - 6 - 10}
Gromperepüree ⁷
Ierbessen
Früchtejoghurt ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 33 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 10.08

Dienstag 11.08

Mittwoch 12.08

Donnerstag 13.08

Freitag 14.08

MENU BEBE

Kichererbsen
Kleng Nuddelen 105 - 3
Gréng Bounen
Uebstkompott

Poulet
Räis
Brokkoli
Uebstkompott

Rënd
Kartoffelpüree
Blumenkohl
Uebstkompott

Ei 3
Kleng Nuddelen 105 - 3
Möhren
Uebstkompott

Fësch 4
Kartoffelpüree
Spinat
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Muschelpasta 101
Tomatenzoos
Gréng bounen
Saisonal Obstkorb

Pouletsgeschnetzeltes
Basmati Räis
Brokkoli
Saisonal Obstkorb

Rindfleisch
Thymian Sauce 101 - 7
Gedämpfte Gromperen
Blumenkohl
Früchtejoghurt 7

Omelett 3
Dinkelnudeln 105 - 3
Geschmorte muerten 7
Saisonal Obstkorb

Lachs 4
Kartoffeln
Spinat mat Schallotten 7
Saisonal Obstkorb

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Muschelpasta 101
Tomatenzoos
Gréng bounen
Saisonal Obstkorb

Linsencurry 6 - 9
Basmati Räis
Brokkoli
Saisonal Obstkorb

Sauté de tofu 6 - 7 - 9 - 10
Jus aux herbes fraîches 6 - 9
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Früchtejoghurt 7

Omelett 3
Dinkelnudeln 105 - 3
Geschmorte muerten 7
Saisonal Obstkorb

Linsen Galette 101 - 104 - 6
Kartoffelpüree
Spinat mat Schallotten 7
Saisonal Obstkorb

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 34 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 17.08

Dienstag 18.08

Mittwoch 19.08

Donnerstag 20.08

Freitag 21.08

MENUS BEBE

Kichererbsen
Räis
Zucchini
Uebstkompott

Rend
Kartoffelpüree
Fenchel
Uebstkompott

Linsen
Bulgur/Quinoa 101
Champignons
Uebstkompott

Fesch 4
Kleng Nuddeln 105 - 3
Kabes Romanesco
Uebstkompott

Poulet
Gromperepüree 7
Brokkoli
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Risotto mit Zucchini 6 - 7 - 9
Gebrode Champignons
Bananenmilkshake 7

Rendsragout 101
Gedämpfte Gromperen
Muerten-Fenchel-Duo 7
Saisonaler Obstkorb

Linsen- und Gemüse-Dal
Saisonal Cruditéiten 9
Melonen-Duo

Kleng Nuddeln 105 - 3
Tomatensauce mit Thunfisch 4
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

Pouletsgeschnetzeltes
Gedämpfte Gromperen
Brokkoli
Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Risotto mit Zucchini 6 - 7 - 9
Gebrode Champignons
Bananenmilkshake 7

Pot-au-feu champignons 6 - 9
Gebotschte Gromperen
Muerten-Fenchel-Duo 7
Saisonaler Obstkorb

Linsen- und Gemüse-Dal
Saisonal Cruditéiten 9
Melonen-Duo

Tagliatelle 105 - 3
Neapolitanische Sauce 6 - 9
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

Maispuffer 101 - 3
Gedämpfte Gromperen
Brokkoli
Saisonaler Obstkorb

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 35 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 24.08

Dienstag 25.08

Mittwoch 26.08

Donnerstag 27.08

Freitag 28.08

MENUS BEBE

Jonkt Rënd
Ebly 101
Geméismix
Uebstkompott

Fësch 4
Kartoffelpüree
Lauch weiß
Uebstkompott

Schwäin
Kleng Nuddelen 105 - 3
Pastinake
Uebstkompott

Poulet
Räis
Roude Paprika
Uebstkompott

Ei 3
Polenta
Gréng Bounen
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Jonkrënds 101

Ebly 101
Ratatouille
Pastèque

Pliefilet am Uewen gebak 4

Kartoffeln
Porettefondue 7
Saisonal Obstkorb

Penne 1 - 105 - 3
Bolognese-Sauce

Gréng Zalot
Saisonal Obstkorb

Pouletsgeschnetzeltes
Tomatensalsa
Riz
Gebrode Paprika
Saisonal Obstkorb

Omelett 3

Gedämpfte Gromperen
Gréng bounen
Früchtejoghurt 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels 101 - 3

Ebly 101
Ratatouille
Pastèque

Pflanzliches Steak mit roten Bohnen 101

Gromperekichelcher" 101 - 3 - 7 - 9 - 12
Porettefondue 7
Saisonal Obstkorb

Penne 1 - 105 - 3
Neapolitanische Sauce 6 - 9

Gréng Zalot
Saisonal Obstkorb

Gebratener Reis mit Gemüse,
Kirchererbse

Gebrode Paprika
Saisonal Obstkorb

Omelett 3

Gedämpfte Gromperen
Gréng bounen
Früchtejoghurt 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 36 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 31.08

Dienstag 01.09

Mittwoch 02.09

Donnerstag 03.09

Freitag 04.09

MENUS BEBE

Poulet
Schmull 101
Kohlrabi
Uebstkompott

Rënd
Kartoffelpüree
Möhren
Uebstkompott

Rote Bohnen
Kleng Nuddeln 105 - 3
Zucchini
Uebstkompott

Fësch 4
Räis
Geméismix
Uebstkompott

Schwäin
Kartoffelpüree
Ierbessen
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Poulet mat Paprikaszoos 101 - 7

Schmull 101
Kohlrabi
Saisonaler Obstkorb

Rindfleisch

Gromperen am Schäffchen
Gebottert Muerten 7
Saisonaler Obstkorb

Nudeln mit Gemüse und roten Bohnen
101 - 6 - 9

Zucchini
Bananen-Smoothie

Seelachsfilet 4

Remouladenzoos 3 - 10
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Schwängsgeschnetzeltes

Gromperepüree 7
Ierbessen
Ananas

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Gemüsegrieß mit Kichererbsen 101 - 6 - 9

Tomatenzoos

Kohlrabi
Saisonaler Obstkorb

Linsenbällchen 101 - 3

Gromperen am Schäffchen
Gebottert Muerten 7
Saisonaler Obstkorb

Nudeln mit Gemüse und roten Bohnen
101 - 6 - 9

Zucchini
Bananen-Smoothie

Galette de pois chiche 3

Remouladenzoos 3 - 10
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Parmentier de lentilles 101 - 7 - 9

Ierbessen
Ananas

ALTERNATIVE SANS PORC

Jonkrënds 101

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 37 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 07.09

Dienstag 08.09

Mittwoch 09.09

Donnerstag 10.09

Freitag 11.09

MENU BEBE

Linsen
Kleng Nuddelen 105 - 3
Gréng Bounen
Uebstkompott

Poulet
Bulgur 101
Zucchini
Uebstkompott

Rënd
Kartoffelpüree
Blumenkohl
Uebstkompott

Ei 3
Kleng Nuddelen 105 - 3
Möhren
Uebstkompott

Fësch 4
Räis
Spinat
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Muschelpasta 101
Tomatenzoos
Gréng bounen
Früchtejoghurt 7

Pouletsgeschnetzeltes
Bulgur 101
gebrode Courgetten
Saisonal Obstkorb

Rindfleisch
brauner saft
Gedämpfte Gromperen
Blumenkohl
Saisonal Obstkorb

Omelette 3 - 7
Dinkelnudeln 105 - 3
Geschmorte muerten 7
Saisonal Obstkorb

Lachs 4
Basmati-Reis
Spinat mat Schallotten 7
Saisonal Obstkorb

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Muschelpasta 101
Tomatenzoos
Gréng bounen
Früchtejoghurt 7

Linsen Galette 101 - 104 - 6
Bulgur 101
gebrode Courgetten
Saisonal Obstkorb

Falafels 101 - 3
Jus aux herbes fraîches 6 - 9
Gromperen am Schäffchen
Blumenkohl
Saisonal Obstkorb

Omelette 3 - 7
Dinkelnudeln 105 - 3
Geschmorte muerten 7
Saisonal Obstkorb

Linsen Galette 101 - 104 - 6
Basmati-Reis
Spinat mat Schallotten 7
Saisonal Obstkorb

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 38 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 14.09

Dienstag 15.09

Mittwoch 16.09

Donnerstag 17.09

Freitag 18.09

MENUS BEBE

Soja
Räis
Brokkoli
Uebstkompott

Rënd
Kartoffelpüree
Grüne Bohnen
Uebstkompott

Fësch
Kleng Nuddelen
Kabes Romanesco
Uebstkompott

Kichererbsen
Bulgur/Quinoa
Champignonen
Uebstkompott

Poulet
Gromperepüree
Fenchel
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten
Vinaigrette

Gemüsesticks mit Quarkdip

Saisonal Cruditéiten
Vinaigrette

Saisonal Cruditéiten
Vinaigrette

Saisonal Cruditéiten
Vinaigrette

PLAT DU JOUR

Sojaprotein mit Senf
Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais
Hüttenkäse mit Mango

Rëndfleischbullet
Gromperepüree
Gréng bounen
Saisonaler Obstkorb

Kleng Nuddelen
Crème au saumon fumé
Geriebener Emmentaler
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

Gromperekichelcher"
Äppelkompott
Gebrode Champignonen
Saisonaler Obstkorb

Geschnetzeltes vum Poulet mat tandoori
Fusilli
Gebratenes Saisongemüse
Früchtejoghurt

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sojaprotein mit Senf
Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais
Hüttenkäse mit Mango

Linsenbällchen
Gromperepüree
Gréng bounen
Saisonaler Obstkorb

Kleng Nuddelen
Napolitana Sauce
Geriebener Emmentaler
Kabes Romanesco
Saisonaler Obstkorb

Gromperekichelcher"
Äppelkompott
Gebrode Champignonen
Saisonaler Obstkorb

Mäispuffer
Fusilli
Gebratenes Saisongemüse
Früchtejoghurt

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 39 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 21.09

Dienstag 22.09

Mittwoch 23.09

Donnerstag 24.09

Freitag 25.09

MENUS BEBE

Jonkt Rënd
Ebly 101
Geméismix
Uebstkompott

Fësch 4
Kartoffelpüree
Karotten
Uebstkompott

Schwäin
Kleng Nuddelen 105 - 3
Pastinake
Uebstkompott

Poulet
Räis
Zucchini
Uebstkompott

Ei 3
Polenta
Gréng Bounen
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüsesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Jonkrënds 101
Ebly 101
Ratatouille
Saisonal Obstkorb

Kabeljau mit Kräuterkruste 101 - 4
Gromperen am Schäffchen
KnoblauchKarotten
Saisonal Obstkorb

Kleng Nuddelen 105 - 3
Bolognese-Sauce
Gréng Zalot
Obstpizza

Pouletsgeschnetzeltes
Schmull 101
giel Zucchini
Saisonal Obstkorb

Omelett 3
Gedämpfte Gromperen
Gréng bounen
Quark Früchte 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafels 101 - 3
Ebly 101
Ratatouille
Saisonal Obstkorb

Pflanzliches Steak mit roten Bohnen 101
Gromperen am Schäffchen
KnoblauchKarotten
Saisonal Obstkorb

Spaghetti 101
Neapolitanische Sauce 6 - 9
Gréng Zalot
Obstpizza

Galette de pois chiche 3
Schmull 101
giel Zucchini
Saisonal Obstkorb

Omelett 3
Gedämpfte Gromperen
Gréng bounen
Quark Früchte 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte

Woche 40 - Crèche de Betzdorf



Dussmann

Montag 28.09

Dienstag 29.09

Mittwoch 30.09

Donnerstag 01.10

Freitag 02.10

MENUS BEBE

Poulet
Schmull 101
Kohlrabi
Uebstkompott

Jonkt Rënd
Kartoffelpüree
Kürbis
Uebstkompott

Rote Bohnen
Kleng Nuddelen 105 - 3
Zucchini
Uebstkompott

Fësch 4
Räis
Geméismix
Uebstkompott

Schwäin
Kartoffelpüree
Ierbessen
Uebstkompott

POTAGE / CRUDITÉS

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Gemüesticks mit Quarkdip 7

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

Saisonal Cruditéiten 9
Vinaigrette 10 - 12

PLAT DU JOUR

Poulet mat 4 verschidden Kraider 101
Tomatenzoos
Schmull 101
Kohlrabi
Saisonaler Obstkorb

Rëndblanquette 101 - 7 - 9
Gromperen am Schäffchen
gebroden Kürbis a Karotten
Saisonaler Obstkorb

Nudeln mit Gemüse und roten Bohnen
101 - 6 - 9
Zucchini
Saisonaler Obstkorb

Seelachsfilet 4
Remouladenzoos 3 - 10
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Schwängsgeschnetztes
Gromperepüree 7
Ierbessen
Früchtejoghurt 7

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Gemüsegrëß mit Kichererbsen 101 - 6 - 9
Tomatenzoos
Kohlrabi
Saisonaler Obstkorb

Linsensuppe
Gromperen am Schäffchen
gebroden Kürbis a Karotten
Saisonaler Obstkorb

Nudeln mit Gemüse und roten Bohnen
101 - 6 - 9
Zucchini
Saisonaler Obstkorb

Galette de pois chiche 3
Remouladenzoos 3 - 10
Räis-Duo
Gebratenes Saisongemüse
Saisonaler Obstkorb

Parmentier de lentilles 101 - 7 - 9
Ierbessen
Früchtejoghurt 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Jonkrënds 101

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Produkte aus der region



Produkte aus nachhaltigem
fischfang



Produkte aus nachhaltigem
handel



Produkte aus biologischem
anbau



100 % vegetarische produkte