

Lundi 23/02

Mardi 24/02

Mercredi 25/02

Jeudi 26/02

Vendredi 27/02

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Lasagne bolognaise 101 - 3 - 7 - 9

Buffet de salade bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre rissolées 

Ratatouille

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Scampis à l'ail 2 

Riz basmati

Brocoli à l'ail bio.

Yaourt aux fruits 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gnocchi 101 

Sauce arrabiata

Fromage râpé 7 

Buffet de salade bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pilons de poulet

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Croquettes de pomme de terre 101

Céleri braisé 9 

Crumble aux pommes 101 - 7

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Lasagne de lentilles façon bolognaise

101 - 3 - 7

Buffet de salade bio.

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre rissolées 

Ratatouille

Riz sauté aux brocolis et maïs

Gnocchi 101

Sauce arrabiata

Fromage râpé 7 

Buffet de salade bio.

Tofu pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Croquettes de pomme de terre 101

Céleri braisé 9 

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.



Lundi 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Rôstis

Haricot vert bio.

Fromage blanc au coulis de fruit 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Falafels au potiron 

Ebly 101

Carottes braisées bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Hamburger (pains et garnitures) 101 - 6 - 11

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Pommes de terre wedges

Buffet de salade bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgette

Filet de saumon 4 

Duo de riz

Epinard à l'ail bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Rôti de dinde

Sauce curry mangue

Fusilli 101

Poivrons sautés

Fromage blanc à la fraise 7 

ALTERNATIVE SANS PORC

Escalope de veau panée 101 - 3

MENU VEGETARIEN

Escalope de céleri panée 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Rôstis

Haricot vert bio.

Falafels au potiron

Ebly 101

Carottes braisées bio.

Burger de polenta 101 - 3 - 7 - 9

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Pommes de terre wedges

Buffet de salade bio.

Salade de boulgour aux légumineuses

101 - 11

Fusilli 101

Sauce curry mangue

Fromage râpé 7 

Poivrons sautés

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.



Semaine 11 - Maison Relais de Betzdorf

Dussmann

Lundi 09/03

Mardi 10/03

Mercredi 11/03

Jeudi 12/03

Vendredi 13/03

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 101 

Sauce cheddar 7

Fromage râpé 7 

Petits pois 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de champignons 7

Poisson meunière 101 - 4 

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Chou Romanesco

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de veau

Pommes de terre 12 

Chou-fleur persillé 

Eclair au chocolat (panelux) 101 - 3 - 7

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage dubarry (chou-fleur) 7 

Galette de haricots rouges 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce verte 7 

Semoule 101

Epis de maïs

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 101 - 7

Riz

Petits pois et carottes sautés 

Yaourt aux fraises 7 

ALTERNATIVE SANS PORC

Escalope de veau

MENU VEGETARIEN

Penne 101

Sauce cheddar 7

Fromage râpé 7 

Petits pois 

Tofu pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Chou Romanesco

Filet de seitan 101 - 6 

Pommes de terre 12 

Chou-fleur persillé 

Galette de haricots rouges 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce verte 7 

Semoule 101

Epis de maïs

Emincé de tofu aux champignons 101 - 6

Riz

Petits pois et carottes sautés 

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de saumon 4 

Sauce à l'oseille 4 - 7

Duo de boulgour et quinoa 101

Epinard à l'ail 

Smoothie banane fraise 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Emincé de boeuf

Pommes de terre 12 

Haricot vert 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Brocoli à l'ail 

Pudding à l'orange 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage au brocoli 7

Tortilla (omelette et pommes de terre)

3 - 7 

Ratatouille 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Nuggets de poulet 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce Salsa tomate

Riz

Carottes braisées 

Fruits de saison 

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Steak de quinoa 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Boulgour 101

Epinard à l'ail 

Mijoté de haricots rouges

Pommes de terre 12 

Haricot vert 

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Brocoli à l'ail 

Tortilla (omelette et pommes de terre)

3 - 7 

Ratatouille 

Nuggets de quorn 101

Sauce Salsa tomate

Riz

Carottes braisées 

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Coquillettes 101 

Lentilles façon bolognaise

Buffet de salade 

Yaourt aux fruits 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux tomates

Filet de lieu noir 4 

Sauce curry au lait de coco

Riz

Courgettes sautées 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Sauce chasseur

Pommes de terre 12 

Carottes persillées 

Cake au citron 101 - 3 - 7

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux carottes

Omelette au fromage 3 - 7 

Schupfnuddeln 101 - 3

Haricot vert 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de poulet panée 101 - 3

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Petits pois 

Fruits de saison 

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Coquillettes 101

Lentilles façon bolognaise

Buffet de salade 

Riz sauté aux brocolis et maïs

Courgettes sautées 

Galette de lentilles et carottes 101 - 103 - 6 - 7

Pommes de terre 12 

Buffet de salade 

Omelette au fromage 3 - 7

Schupfnuddeln 101 - 3

Haricot vert 

Escalope de céleri panée 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Petits pois 

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 30/03

Mardi 31/03

Mercredi 01/04

Jeudi 02/04

Vendredi 03/04

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Chili sin carne 

Riz basmati

Pois mange tout

Donuts 101 - 102 - 6 - 7 - 802

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Filet de saumon 4 

Sauce verte 7 

Pommes de terre vapeur 12 

Brocoli à l'ail 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Pâtes (Rotelle) 101

Crème jambon 7

Fromage râpé 7 

Champignons sautés

Yaourt aux fruits 7 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de pois cassé 12

Cuisse de poulet rôtie au jus corsé

Boulgour 101 

Chou-fleur persillé 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Boulettes de boeuf

Sauce tomate

Croquettes de pomme de terre 101

Buffet de salade 

Clémentine 

ALTERNATIVE SANS PORC

Crème jambon de dinde 6 - 7

MENU VEGETARIEN

Chili sin carne

Riz basmati

Pois mange tout

Filet de seitan 101 - 6

Pommes de terre 12

Brocoli à l'ail 

Pâtes (Rotelle) 101

Sauce tomate et poivrons

Fromage râpé 7 

Champignons sautés

Boulgour aux légumes et pois chiche 101

Chou-fleur persillé 

Boulettes de lentilles 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce tomate

Croquettes de pomme de terre 101

Buffet de salade

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 06/04
Jour férié

Mardi 07/04

Mercredi 08/04

Jeudi 09/04

Vendredi 10/04

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de poireaux bio.

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7 

Sauce cheddar 7

Buffet de salade bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Ragoût de volaille à la tomate

Blé 101

Chou-fleur persillé bio.

Cake marbré 101 - 3 - 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage dubarry (chou-fleur) 7 bio. 

Poisson meunière 101 - 4 

Sauce à l'ail des ours 4 - 7

Riz

Fondue de poireaux 7 bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Buffet de salade bio.

Fruits de saison bio.

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Sauce cheddar 7

Buffet de salade bio.

Ragoût de légumes et pois chiches

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Chou-fleur persillé bio.

Tofu pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Riz

Fondue de poireaux 7 bio.

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre 12 

Chou rouge

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

Lundi 13/04

Mardi 14/04

Mercredi 15/04

Jeudi 16/04

Vendredi 17/04

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Emincé de Veau

Sauce aux oignons

Pommes de terre 12

Courgettes sautées bio.

Smoothie banane fraise

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgette bio.

Burrito végétarien 101

Crème ciboulette 7

Boulgour 101 bio.

Guacamole

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Mac and cheese au cheddar 101 - 7

Potiron

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Crème de tomates 7

Fish sticks 101 - 103 - 3 - 4 - 6 - 7

Sauce rémoulade 3 - 10

Riz

Petits pois

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de poulet

Sauce Salsa tomatée bio.

Semoule 101

Epis de maïs bio.

Mousse citron 3 - 7 bio.

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Gyros de protéines de soja 101 - 6

Pommes de terre 12

Courgettes sautées bio.

Burrito végétarien 101

Crème ciboulette 7

Boulgour 101 bio.

Guacamole

Mac and cheese au cheddar 101 - 7

Potiron

Tempura de légumes 101 - 3

Sauce rémoulade 3 - 10

Riz

Petits pois

Champignons farcis bio.

Sauce Salsa tomatée bio.

Semoule 101

Epis de maïs bio.

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.



Lundi 23/02

Mardi 24/02

Mercredi 25/02

Jeudi 26/02

Vendredi 27/02

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Penne 101

Sauce bolognaise

Fromage râpé 7

Buffet de salade bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Omelette roulée 3 - 7

Pommes de terre rissolées

Ratatouille

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Scampis à l'ail 2

Riz basmati

Brocoli à l'ail bio.

Yaourt aux fruits 7

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gnocchi 101

Sauce arrabiata

Fromage râpé 7

Buffet de salade bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pilons de poulet

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Croquettes de pomme de terre 101

Céleri braisé 9

Fruits de saison bio.

MENU BEBE

Boeuf

Pâtes 101

Courgettes bio.

Compote de fruits bio.

Oeuf 3

Pommes de terre

Ratatouille

Compote de fruits bio.

Cabillaud 4

Riz

Brocolis

Compote de fruits bio.

Haricots rouges

Pommes de terre

Chou romanesco bio.

Compote de fruits bio.

Emincé de poulet

Pommes de terre

Céleri 9

Compote de fruits bio.

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.



Lundi 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Röstis

Haricot vert bio.

Fromage blanc au coulis de fruit 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Falafels au potiron 

Ebly 101

Carottes braisées bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Hamburger (pains et garnitures) 101 - 6 - 11

Sauce ketchup-mayonnaise 3 - 10 - 12

Pommes de terre wedges

Buffet de salade

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgette

Filet de saumon 4 

Duo de riz

Epinard à l'ail bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Rôti de dinde

Sauce curry mangue

Fusilli 101

Poivrons sautés

Fruits de saison bio.

MENU BEBE

Porc

Pommes de terre 

Haricot vert bio.

Compote de fruits bio.

Oeuf 3 

Ebly 101

Carottes bio.

Compote de fruits bio.

Boeuf

Pommes de terre

Courgettes bio.

Compote de fruits bio.

Saumon 4 

Riz

Epinards

Compote de fruits bio.

Dinde

Pâtes 101

Poivrons Rouges

Compote de fruits bio.

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Lundi 09/03

Mardi 10/03

Mercredi 11/03

Jeudi 12/03

Vendredi 13/03

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 101 

Sauce cheddar 7

Fromage râpé 7 

Petits pois

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de champignons 7

Filet de Merlu 4 

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Chou Romanesco

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de veau

Pommes de terre 12 

Chou-fleur persillé 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage dubarry (chou-fleur) 7

Galette de haricots rouges 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Sauce verte 7 

Semoule 101

Epis de maïs

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 101 - 7

Riz

Petits pois et carottes 

Yaourt aux fraises 7 

MENU BEBE

Pois chiche 

Pâtes 101

Courgettes 

Compote de fruits Merlu 4 

Pommes de terre

Chou romanesco

Compote de fruits 

Veau

Pommes de terre 

Chou-fleur 

Compote de fruits Haricots rouges 

Couscous 101

Maïs

Compote de fruits 

Emincé de poulet

Riz

Petits pois et carottes 

Compote de fruits 

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.



Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de saumon 4 

Sauce à l'oseille 4 - 7

Duo de boulgour et quinoa 101

Epinard à l'ail 

Smoothie banane fraise 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Emincé de boeuf

Pommes de terre 12 

Haricot vert 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7

Brocoli à l'ail 

Pudding à l'orange 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage au brocoli 7

Tortilla (omelette et pommes de terre)

3 - 7 

Ratatouille 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Ragoût de volaille à la tomate

Riz

Carottes braisées 

Fruits de saison 

MENU BEBE

Saumon 4 

Boulgour 101

Epinards 

Compote de fruits 

Boeuf

Pommes de terre

Haricot vert 

Compote de fruits Pois chiche 

Pâtes 101

Brocolis 

Compote de fruits Oeuf 3 

Pommes de terre 

Ratatouille 

Compote de fruits 

Poulet

Riz

Carottes 

Compote de fruits 

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.



Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Coquillettes 101 

Lentilles façon bolognaise

Buffet de salade 

Yaourt aux fruits 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux tomates

Filet de lieu noir 4 

Sauce curry au lait de coco

Riz

Courgettes sautées 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Sauce chasseur

Pommes de terre 12 

Carottes persillées 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux carottes

Omelette au fromage 3 - 7 

Schupfnuddeln 101 - 3

Haricot vert 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de poulet

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Petits pois 

Fruits de saison 

MENU BEBE

Lentilles 

Pâtes 101

Tomates 

Compote de fruits Filet de lieu noir 4 

Riz

Courgettes 

Compote de fruits 

Boeuf

Pommes de terre 

Carottes 

Compote de fruits Oeuf 3 

Pâtes 101

Haricot vert 

Compote de fruits 

Poulet

Pommes de terre 

Petits pois 

Compote de fruits 

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.



Lundi 30/03

Mardi 31/03

Mercredi 01/04

Jeudi 02/04

Vendredi 03/04

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Chili sin carne 

Riz basmati

Pois mange tout

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes

Filet de saumon 4 

Sauce verte 7

Pommes de terre vapeur 12 

Brocoli à l'ail 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Pâtes (Rotelle) 101

Crème jambon 7

Fromage râpé 7 

Champignons sautés

Yaourt aux fruits 7 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de pois cassé 12

Emincé de dinde

Boulgour 101 

Chou-fleur persillé 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Boulettes de boeuf

Sauce tomate

Croquettes de pomme de terre 101

Buffet de salade 

Clémentine 

MENU BEBE

Haricots rouges 

Riz

Pois mange tout

Compote de fruits Saumon 4 

Pommes de terre 

Brocolis 

Compote de fruits 

Escalope de veau

Pâtes 101

Compote de fruits 

Emincé de poulet

Boulgour 101 

Chou-fleur 

Compote de fruits 

Boeuf

Pommes de terre 

Carottes

Compote de fruits 

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.



Lundi 06/04

Mardi 07/04

Mercredi 08/04

Jeudi 09/04

Vendredi 10/04

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de poireaux 

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7 

Sauce cheddar 7

Buffet de salade 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Ragoût de volaille à la tomate

Blé 101

Chou-fleur persillé 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de poireaux 

Poisson meunière 101 - 4 

Sauce à l'ail des ours 4 - 7

Riz

Fondue de poireaux 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Buffet de salade

Fruits de saison 

MENU BEBE

Boeuf

Penne 101

Haricot vert

Compote de fruits 

Poulet

Ebly 101

Chou-fleur 

Compote de fruits Cabillaud 4 

Riz

Poireaux 

Compote de fruits Oeuf 3 

Pommes de terre 

Courgettes

Compote de fruits 

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.



Lundi 13/04

Mardi 14/04

Mercredi 15/04

Jeudi 16/04

Vendredi 17/04

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Emincé de Veau

Sauce aux oignons

Pommes de terre 12

Courgettes sautées bio.

Smoothie banane fraise

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgette bio.

Burrito végétarien 101

Crème ciboulette 7

Boulgour 101 bio.

Guacamole

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Mac and cheese au cheddar 101 - 7

Potiron

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Crème de tomates 7

Fish sticks 101 - 103 - 3 - 4 - 6 - 7

Sauce rémoulade 3 - 10

Riz

Petits pois

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de poulet

Sauce Salsa tomatée bio.

Semoule 101

Epis de maïs bio.

Fruits de saison bio.

MENU BEBE

Veau

Pommes de terre

Courgettes bio.

Compote de fruits bio.

Haricots rouges

Boulgour 101 bio.

Carottes bio.

Compote de fruits bio.

Boeuf

Penne 101

Tomates- carottes- poivrons

Compote de fruits bio.

Cabillaud 4

Riz

Petits pois

Compote de fruits bio.

Poulet

Couscous 101

Maïs bio.

Compote de fruits bio.

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.



Montag 23.02

Dienstag 24.02

Mittwoch 25.02

Donnerstag 26.02

Freitag 27.02

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lasagne Bolognese 101 - 3 - 7 - 9

Salatbuffet bio.

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Omelette 3 - 7 

Gebratene Kartoffeln 

Ratatouille

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Knoblauchscampi 2 

Basmati-Reis

Brokkoli mit Knoblauch bio.

Früchtejoghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gnocchi 101 

Arrabbiata-Soße

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenkeule

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffelkroten 101

geschmorter Sellerie 9 bio.

Apfelstreusel 101 - 7

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Lasagne mit Linsen-Bolognese 101 - 3 - 7

Salatbuffet bio.

Omelette 3 - 7 

Gebratene Kartoffeln 

Ratatouille

Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais

Gnocchi 101

Arrabbiata-Soße

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet bio.

Gebratener Tofu 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffelkroten 101

geschmorter Sellerie 9 bio.

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

Montag 02.03

Dienstag 03.03

Mittwoch 04.03

Donnerstag 05.03

Freitag 06.03

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Schweineschnitzel 101 - 3 - 7

Rösti

Grüne Bohnen 

Quark Früchte 7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Kürbis-Falafel 

Ebly 101

Gebratene Karotten 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Hamburger (pains et garnitures) 101 - 6 - 11

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffel Wedges

Salatbuffet 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Zucchini Suppe

Lachsfilet 4 

Räis-Duo

Knoblauchspinat 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Putenbraten

Mango-Curryszoos

Fusilli 101

Paprikapfanne

Erdbeer-Quark 7 

ALTERNATIVE SANS PORC

Paniertes Kalbsschnitzel 101 - 3

Paniertes Sellerieschnitzel 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Rösti

Grüne Bohnen 

Kürbis-Falafel

Ebly 101

Gebratene Karotten 

vegetaresch Burger 101 - 3 - 7 - 9

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffel Wedges

Salatbuffet 

Bulgursalat mit Kichererbsen 101 - 11

Fusilli 101

Mango-Curryszoos

Geriebener Emmentaler 7 

Paprikapfanne

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.



Montag 09.03

Dienstag 10.03

Mittwoch 11.03

Donnerstag 12.03

Freitag 13.03

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Farfalle 101 

Cheddarsoße 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Pilzsuppe 7

Fisch Müllerin Art 101 - 4 

Kartoffelpüree 7 - 12 

Romanesco Kohl

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kalbsschnitzel

Kartoffeln 12 

Petersilienblumenkohl 

Eclair au chocolat (panelux) 101 - 3 - 7

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Cremesuppe Dubarry 7 

Bohnenpuffer 101 - 103 - 3 - 6 - 7 

Grüne Soße 7 

Couscous 101

Maiskolben

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Königinnenpastete 101 - 7

Reis

gebratene Erbsen und Karotten 

Erdbeerjoghurt 7 

ALTERNATIVE SANS PORC

Kalbsschnitzel

MENU VEGETARIEN

Penne 101

Cheddarsoße 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Gebratener Tofu 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Kartoffelpüree 7 - 12 

Romanesco Kohl

Seitanfilet 101 - 6 

Kartoffeln 12 

Petersilienblumenkohl 

Bohnenpuffer 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Grüne Soße 7 

Couscous 101

Maiskolben

Tofugeschnetzelttes mit Pilzen 101 - 6

Reis

gebratene Erbsen und Karotten 

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.



Montag 16.03

Dienstag 17.03

Mittwoch 18.03

Donnerstag 19.03

Freitag 20.03

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Lachsfilet 4 

Sauerampfer Sauce 4 - 7

Bulgur-Quinoa Duo 101

Knoblauchspinat 

Bananen-Erdbeer-Smoothie 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Rindgeschnetzeltes

Kartoffeln 12 

Grüne Bohnen 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Cappelletti mit 5 Käse 101 - 3 - 7 

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7 

Brokkoli mit Knoblauch 

Orangenpudding 7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Brokkolisuppe 7

Tortilla 3 - 7 

Ratatouille 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Hähnchennuggets 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Tomatensalsa

Reis

Gebratene Karotten 

Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Quinoa-Steak 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Bulgur 101

Knoblauchspinat 

Rote-Bohnen-Eintopf

Kartoffeln 12 

Grüne Bohnen 

Cappelletti mit 5 Käse 101 - 3 - 7

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7 

Brokkoli mit Knoblauch Tortilla 3 - 7 

Ratatouille 

vegane Nuggets 101

Tomatensalsa

Reis

Gebratene Karotten 

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.



Montag 23.03

Dienstag 24.03

Mittwoch 25.03

Donnerstag 26.03

Freitag 27.03

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

kleine Nudeln 101 

Rote Linsen Bolognese

Salatbuffet 

Früchtejoghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Tomatensuppe

Fischfilet 4 

Currysoße mit Kokosmilch

Reis

Gebratene Zucchini 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Rindgeschnetzeltes

Braune Sauce

Kartoffeln 12 

Petersilienkarotten 

Zitronencake 101 - 3 - 7

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Karottensuppe

Käseomelett 3 - 7 

Schupfnudeln 101 - 3

Grüne Bohnen 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenschnitzel 101 - 3

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

kleine Nudeln 101

Rote Linsen Bolognese

Salatbuffet 

Gebratener Reis mit Brokkoli und Mais

Gebratene Zucchini 

Linsen-Karottenpuffer 101 - 103 - 6 - 7

Kartoffeln 12 

Salatbuffet 

Käseomelett 3 - 7

Schupfnudeln 101 - 3

Grüne Bohnen 

Paniertes Sellerieschnitzel 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 

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

Montag 30.03

Dienstag 31.03

Mittwoch 01.04

Donnerstag 02.04

Freitag 03.04

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Chili sin carne 

Basmati-Reis

Zuckererbsen

Donuts 101 - 102 - 6 - 7 - 802

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Lachsfilet 4 

Grüne Soße 7 

Gedünstete Kartoffeln 12 

Brokkoli mit Knoblauch 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Nudeln (Rotelle) 101

Schinkencreme 7

Geriebener Emmentaler 7 

gebraten champignons

Früchtejoghurt 7 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Erbspüree 12

Hähnchenschenkel

Bulgur 101 

Petersilienblumenkohl 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Rinderbällchen

Tomatensauce

Kartoffelkroten 101

Salatbuffet 

Clementinen 

ALTERNATIVE SANS PORC

Putenschinkencreme 6 - 7

MENU VEGETARIEN

Chili sin carne

Basmati-Reis

Zuckererbsen

Seitanfilet 101 - 6

Kartoffeln 12

Brokkoli mit Knoblauch 

Nudeln (Rotelle) 101

Sauce aus Tomaten und Paprika

Geriebener Emmentaler 7 

gebraten champignons

Bulgur mit Gemüse und Kichererbsen 101

Petersilienblumenkohl 

Linsenbällchen 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Tomatensauce

Kartoffelkroten 101

Salatbuffet

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.



Montag 06.04
Jour férié

Dienstag 07.04

Mittwoch 08.04

Donnerstag 09.04

Freitag 10.04

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lauchsuppe 

Ricotta-Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7 

Cheddarsoße 7

Salatbuffet 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Geflügeleintopf mit Tomate

Ebly 101

Petersilienblumenkohl 

Marmorkuchen 101 - 3 - 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Cremesuppe Dubarry 7 

Fisch Müllerin Art 101 - 4 

Bärlauchsoße 4 - 7

Reis

Lauchfondue 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Salatbuffet 

Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Ricotta-Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7

Cheddarsoße 7

Salatbuffet 

Gemüseragout mit Kichererbsecurry

Kartoffelpüree 7 - 12 

Petersilienblumenkohl 

Gebratener Tofu 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Reis

Lauchfondue 7 

Omelette 3 - 7 

Kartoffeln 12 

Rotkohl

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

Montag 13.04

Dienstag 14.04

Mittwoch 15.04

Donnerstag 16.04

Freitag 17.04

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Kalbgeschnetzeltes

Zwiebelsauce

Kartoffeln 12

Gebratene Zucchini bio.

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Zucchini Suppe bio.

Vegetarischer Burrito 101

Schnittlauchcreme 7

Bulgur 101 bio.

Guacamole

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Mac and Cheese mit Cheddar 101 - 7

Kürbis

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Tomatencremesuppe 7

Fischstäbchen 101 - 103 - 3 - 4 - 6 - 7

Remouladensauce 3 - 10

Reis

Ierbessen

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Hähnchenfilet

Tomatensalsa bio.

Couscous 101

Maiskolben bio.

Zitronenmuffin 3 - 7 bio.

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Sojaprotein-Gyros 101 - 6

Kartoffeln 12

Gebratene Zucchini bio.

Vegetarischer Burrito 101

Schnittlauchcreme 7

Bulgur 101 bio.

Guacamole

Mac and Cheese mit Cheddar 101 - 7

Kürbis

Gemüse-Tempura 101 - 3

Remouladensauce 3 - 10

Reis

Ierbessen

Gefüllte Champignons bio.

Tomatensalsa bio.

Couscous 101

Maiskolben bio.

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

Montag 23.02

Dienstag 24.02

Mittwoch 25.02

Donnerstag 26.02

Freitag 27.02

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Penne 101

Bolognese-Sauce

Geriebener Emmentaler 7

Salatbuffet bio.

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Omelette 3 - 7

Gebratene Kartoffeln

Ratatouille

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Knoblauchscampi 2

Basmati-Reis

Brokkoli mit Knoblauch bio.

Früchtejoghurt 7 bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gnocchi 101

Arrabbiata-Soße

Geriebener Emmentaler 7

Salatbuffet bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenkeule

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffelkroten 101

geschmorter Sellerie 9 bio.

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Rindfleisch

Nudeln 101

Zucchini bio.

Obstkompott bio.

Ei 3

Kartoffeln

Ratatouille

Obstkompott bio.

Kabeljau 4

Reis

Brokkoli

Obstkompott bio.

Rote Bohnen

Kartoffeln

Romanesco Kohl bio.

Obstkompott bio.

Hühnergeschnetzeltes

Kartoffeln

Sellerie 9 bio.

Obstkompott bio.

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

Montag 02.03

Dienstag 03.03

Mittwoch 04.03

Donnerstag 05.03

Freitag 06.03

MENU CRECHE

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Schweineschnitzel 101 - 3 - 7

Rösti

Grüne Bohnen bio.

Quark Früchte 7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Kürbis-Falafel 

Ebly 101

Gebratene Karotten bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Hamburger (pains et garnitures) 101 - 6 - 11

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3 - 10 - 12

Kartoffel Wedges

Salatbuffet

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Zucchini Suppe

Lachsfilet 4 

Räis-Duo

Knoblauchspinat bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Putenbraten

Mango-Curryszoos

Fusilli 101

Paprikapfanne

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Schweinefleisch

Kartoffeln 

Grüne Bohnen bio.

Obstkompott bio.

Ei 3 

Ebly 101

Karotten bio.

Obstkompott bio.

Rindfleisch

Kartoffeln

Zucchini bio.

Obstkompott bio.

Lachs 4 

Reis

Spinat

Obstkompott bio.

Pute

Nudeln 101

Paprika

Obstkompott bio.

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.



Montag 09.03

Dienstag 10.03

Mittwoch 11.03

Donnerstag 12.03

Freitag 13.03

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Farfalle 101 

Cheddarsoße 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Pilzsuppe 7

Seehechtfilet 4 

Kartoffelpüree 7 - 12 

Romanesco Kohl

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kalbsschnitzel

Kartoffeln 12 

Petersilienblumenkohl 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Cremesuppe Dubarry 7

Bohnenpuffer 101 - 103 - 3 - 6 - 7 

Grüne Soße 7 

Couscous 101

Maiskolben

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Königinnenpastete 101 - 7

Reis

Erbsen und Karotten 

Erdbeerjoghurt 7 

MENU BEBE

Kichererbsen 

Nudeln 101

Zucchini 

Obstkompott Seehecht Fisch 4 

Kartoffeln

Romanesco Kohl

Obstkompott 

Kalb

Kartoffeln 

Blumenkohl 

Obstkompott Rote Bohnen 

Couscous 101

Mais

Obstkompott 

Hühnergeschnetzeltes

Reis

Erbsen und Karotten 

Obstkompott 

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.



Montag 16.03

Dienstag 17.03

Mittwoch 18.03

Donnerstag 19.03

Freitag 20.03

MENU CRECHE

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Lachsfilet 4 

Sauerampfer Sauce 4 - 7

Bulgur-Quinoa Duo 101

Knoblauchspinat bio.

Bananen-Erdbeer-Smoothie bio. 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Rindgeschnetzeltes

Kartoffeln 12 

Grüne Bohnen bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Cappelletti mit 5 Käse 101 - 3 - 7 

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7

Brokkoli mit Knoblauch bio.

Orangenpudding 7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Brokkolisuppe 7

Tortilla 3 - 7 

Ratatouille bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Geflügeleintopf mit Tomate

Reis

Gebratene Karotten bio.

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Lachs 4 

Bulgur 101

Spinat bio.

Obstkompott bio.

Rindfleisch

Kartoffeln

Grüne Bohnen bio.

Obstkompott bio.

Kichererbsen 

Nudeln 101

Brokkoli bio.

Obstkompott bio.

Ei 3 

Kartoffeln 

Ratatouille bio.

Obstkompott bio.

Hähnchen

Reis

Karotten bio.

Obstkompott bio.

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.



Montag 23.03

Dienstag 24.03

Mittwoch 25.03

Donnerstag 26.03

Freitag 27.03

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

kleine Nudeln 101 

Rote Linsen Bolognese

Salatbuffet 

Früchtejoghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Tomatensuppe

Fischfilet 4 

Currysoße mit Kokosmilch

Reis

Gebratene Zucchini 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Rindgeschnetzeltes

Braune Sauce

Kartoffeln 12 

Petersilienkarotten 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Karottensuppe

Käseomelett 3 - 7 

Schupfnudeln 101 - 3

Grüne Bohnen 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenfilet

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Linsen 

Nudeln 101

Tomaten 

Obstkompott Seelachs-Rücken 4 

Reis

Zucchini 

Obstkompott 

Rindfleisch

Kartoffeln 

Karotten 

Obstkompott Ei 3 

Nudeln 101

Grüne Bohnen 

Obstkompott 

Hähnchen

Kartoffeln 

Erbsen 

Obstkompott 

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.



Montag 30.03

Dienstag 31.03

Mittwoch 01.04

Donnerstag 02.04

Freitag 03.04

MENU CRECHE

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Chili sin carne 

Basmati-Reis

Zuckererbsen

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Gemüsesuppe

Lachsfilet 4 

Grüne Soße 7

Gedünstete Kartoffeln 12 

Brokkoli mit Knoblauch 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Nudeln (Rotelle) 101

Schinkencreme 7

Geriebener Emmentaler 7 

gebraten champignons

Früchtejoghurt 7 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Erbspüree 12

Putengeschnetzeltes

Bulgur 101 

Petersilienblumenkohl 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Rinderbällchen

Tomatensauce

Kartoffelkroten 101

Salatbuffet 

Clementinen 

MENU BEBE

Rote Bohnen 

Reis

Zuckererbsen

Obstkompott Lachs 4 

Kartoffeln 

Brokkoli 

Obstkompott 

Kalbsschnitzel

Pasta 101

Obstkompott 

Hühnergeschnetzeltes

Bulgur 101 

Blumenkohl 

Obstkompott 

Rindfleisch

Kartoffeln 

Karotten

Obstkompott 

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.



Montag 06.04

Dienstag 07.04

Mittwoch 08.04

Donnerstag 09.04

Freitag 10.04

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lauchsuppe 

Ricotta-Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7 

Cheddarsoße 7

Salatbuffet 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Geflügeleintopf mit Tomate

Ebly 101

Petersilienblumenkohl 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lauchsuppe 

Fisch Müllerin Art 101 - 4 

Bärlauchsoße 4 - 7

Reis

Lauchfondue 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Salatbuffet

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Rindfleisch

Nudeln 101

Grüne Bohnen

Obstkompott 

Hähnchen

Ebly 101

Blumenkohl 

Obstkompott Kabeljau 4 

Reis

Lauch 

Obstkompott Ei 3 

Kartoffeln 

Zucchini

Obstkompott 

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.



Montag 13.04

Dienstag 14.04

Mittwoch 15.04

Donnerstag 16.04

Freitag 17.04

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Kalbgeschnetzeltes

Zwiebelsauce

Kartoffeln 12

Gebratene Zucchini bio.

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Zucchini Suppe bio.

Vegetarischer Burrito 101

Schnittlauchcreme 7

Bulgur 101 bio.

Guacamole

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Mac and Cheese mit Cheddar 101 - 7

Kürbis

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Tomatencremesuppe 7

Fischstäbchen 101 - 103 - 3 - 4 - 6 - 7

Remouladensauce 3 - 10

Reis

Ierbessen

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7 - 12

Hähnchenfilet

Tomatensalsa bio.

Couscous 101

Maiskolben bio.

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Kalb

Kartoffeln

Zucchini bio.

Obstkompott bio.

Rote Bohnen

Bulgur 101 bio.

Karotten bio.

Obstkompott bio.

Rindfleisch

Nudeln 101

Tomaten-Karotten-Paprika

Obstkompott bio.

Kabeljau 4

Reis

Erbsen

Obstkompott bio.

Hähnchen

Couscous 101

Mais bio.

Obstkompott bio.

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.

