

Lundi 20/04










Mardi 21/04

Mercredi 22/04

Jeudi 23/04

Vendredi 24/04






MENU DU JOUR

Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Falafels au potiron  *** Sauce paprika *** Duo de riz *** Carottes braisées  *** Milkshake à la banane 7	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de légumes  *** Filet de saumon 4  *** Pommes de terre vapeur 12  *** Chou-fleur persillé ***	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Lasagne bolognaise 101 - 3 - 7 - 9 *** Buffet de salade *** Fraises	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Velouté de panais 7 *** Omelette au fromage 3 - 7  *** Blé 101 *** Ratatouille  ***	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Gnocchi 101  *** Sauce all'amatriciana *** Parmesan râpé 7 *** Poêlée de légumes *** Fruits de saison 
--	--	---	--	--

ALTERNATIVE SANS PORC

				Crème jambon de dinde 6 - 7
--	--	--	--	-----------------------------

MENU VEGETARIEN

Falafels au potiron *** Sauce paprika *** Duo de riz *** Carottes braisées 	Steak de quinoa 101 - 103 - 3 - 6 - 7 *** Pommes de terre vapeur 12  *** Chou-fleur persillé	Lasagne végétarienne 101 - 3 - 7 *** Buffet de salade	Omelette au fromage 3 - 7  *** Blé 101 *** Ratatouille 	Protéines végétales au citron et soja 101 - 6 *** Gnocchi 101  *** Parmesan râpé 7 *** Poêlée de légumes
--	--	---	---	---

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 27/04

Mardi 28/04

Mercredi 29/04

Jeudi 30/04

Vendredi 01/05

Jour férié




MENU DU JOUR

Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Galette de pommes de terre et de légumes 101-3  *** Compote de pommes *** Buffet de salade *** Yaourt 7 	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Soupe de potiron *** Emincé de dinde *** Sauce champignons *** Duo de boulgour et quinoa 101 *** Courgettes sautées 	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Poisson meunière 101-4  *** Sauce curry mangue *** Riz *** Pois mange tout *** Smoothie banane fraise	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Potage au cerfeuil 7 *** Wainzoosis 3  *** Sauce moutarde 101-7-10 *** Purée de pommes de terre 7-12  *** Chou rouge 	
--	--	---	---	--

ALTERNATIVE SANS PORC

			Saucisse Wiener volaille 101-3-7	
--	--	--	----------------------------------	--

MENU VEGETARIEN

Galette de pommes de terre et de légumes 101-3 *** Compote de pommes *** Buffet de salade	Nuggets de quorn 101 *** Sauce champignons *** Duo de boulgour et quinoa 101 *** Courgettes sautées 	Cajun burger 101-103-6-7 *** Sauce curry mangue *** Riz *** Pois mange tout	Tofu wiener 101-6 *** Sauce moutarde 101-7-10 *** 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.



Lundi 04/05

Mardi 05/05

Mercredi 06/05


Jeudi 07/05

Vendredi 08/05

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de boeuf stroganoff 

Schupfnudeln ^{101 - 3}

Haricots beurre


Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Potage de pois cassé ¹²

Penne

Sauce tomate au thon ⁴ 

Fromage râpé ⁷


Epinard à l'ail

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Gyros de volaille ^{9 - 10}

Fromage blanc aux herbes ⁷

Semoule ¹⁰¹ 

Jardinière de légumes 

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


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Potage aux carottes

Escalope de veau


Sauce aux cèpes ⁷

Riz pilaf 

Céleri braisé ⁹ 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Omelette roulée ^{3 - 7} 

Pommes de terre rissolées 

Fondue de poireaux ⁷

Glace vanille ⁷

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN


Emincé de tofu aux champignons ^{101 - 6}

Schupfnudeln ^{101 - 3}

Haricots beurre

Penne


Sauce arrabiata

Fromage râpé ⁷ 

Epinard à l'ail

Gyros de protéines de soja ^{101 - 6}

Fromage blanc aux herbes ⁷


Semoule ¹⁰¹ 


Jardinière de légumes 

Pancakes avoine, courgette, parmesan

^{104 - 3 - 7}

Riz pilaf

Céleri braisé ⁹ Omelette roulée ^{3 - 7} 

Pommes de terre rissolées 

Fondue de poireaux ⁷

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 11/05

Mardi 12/05

Mercredi 13/05

Jeudi 14/05
Ascension - Jour férié

Vendredi 15/05


MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Nouilles chinoises au boeuf et légumes

101 - 6

Haricot vert 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Soupe de patate douce et lait de coco 

Rôti de dinde

Sauce paprika

Pommes de terre persillées 12 

Tomate cerise au four

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4 


Duo de riz 

Petits pois 


Cake marbré 101 - 3 - 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Buffet de salade


Fromage blanc au coulis de fruit 7

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Nouilles chinoises au tofu et légumes

101 - 6


Haricot vert 

Mijoté de lentilles

Pommes de terre persillées 12 

Tomate cerise au four

Risotto à la courge butternut

Petits pois 

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Buffet de salade

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 18/05

Mardi 19/05

Mercredi 20/05

Jeudi 21/05

Vendredi 22/05

MENU DU JOUR

<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Ragoût de veau ***</p> <p>Spätzle 101 - 105 - 3 ***</p> <p>Chou Romanesco ***</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Potage de poireaux ***</p> <p>Galette de lentilles et carottes 101 - 103 - 6 - 7 </p> <p>Sauce curry mangue ***</p> <p>Boulgour 101 ***</p> <p>Poêlée de légumes du soleil ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Sauce bolognaise ***</p> <p>Fromage râpé 7 ***</p> <p>Buffet de salade ***</p> <p>Yaourt 7 ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Potage de légumes ***</p> <p>Cabillaud frit 101 - 3 - 4 ***</p> <p>Sauce rémoulade 3 - 10 ***</p> <p>Pommes de terre 12 ***</p> <p>Epinard à l'ail ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Emincé de poulet ***</p> <p>Sauce aux oignons ***</p> <p>Riz basmati ***</p> <p>Carottes braisées ***</p> <p>Glace au chocolat 7 ***</p>
---	---	---	---	---

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

<p>Ragoût de soja aux oignons 101 - 6 ***</p> <p>Spätzle 101 - 105 - 3 ***</p> <p>Chou Romanesco ***</p>	<p>Galette de lentilles et carottes 101 - 103 - 6 - 7 </p> <p>Sauce curry mangue ***</p> <p>Boulgour 101 ***</p> <p>Poêlée de légumes du soleil ***</p>	<p>Penne ***</p> <p>Lentilles façon bolognaise ***</p> <p>Fromage râpé 7 ***</p> <p>Buffet de salade ***</p>	<p>Brick de légumes à la Ricotta 101 - 3 - 6 - 7 - 9 ***</p> <p>Pommes de terre 12 ***</p> <p>Epinard à l'ail ***</p>	<p>Riz sauté aux légumes et pois chiche ***</p> <p>Carottes braisées ***</p>
--	--	---	--	---

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 25/05
Pentecôte - Jour férié

Mardi 26/05

Mercredi 27/05


Jeudi 28/05


Vendredi 29/05


MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Potage de haricot verts 

Tortilla (omelette et pommes de terre)
3-7 

Poivrons sautés 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Emincé de Veau

Sauce crème champignons 7

Schupfnuddeln 101-3

Petits pois 

Cake aux fraises 101-3-7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Potage de légumes

Hot dog 101-3-7

Sauce ketchup-mayonnaise 3-10-12

Pommes de terre 12 

Buffet de salade 


Salad'Bar


Vinaigrette au yaourt 7-12

Rôti de dinde

Sauce cheddar 7

Fusilli 101


Haricot vert 


Fruits de saison 

ALTERNATIVE SANS PORC

Saucisse Wiener volaille 101-3-7


MENU VEGETARIEN

Tortilla (omelette et pommes de terre)
3-7 

Poivrons sautés 

Galette aux champignons et pois chiche
101-103-3-6-7

Schupfnuddeln 101-3

Petits pois 

Hot dog Végétalien 101-6


Sauce ketchup-mayonnaise 3-10-12


Pommes de terre 12 

Buffet de salade 

Fusilli 101

Sauce cheddar 7

Fromage râpé 7 

Haricot vert 

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 01/06

Mardi 02/06

Mercredi 03/06

Jeudi 04/06


Vendredi 05/06


MENU DU JOUR


Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 101 

Crème au saumon fumé 4 - 7 

Fromage râpé 7 

Buffet de salade 

Yaourt aux fraises 7 


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage dubarry (chou-fleur) 7

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Sauce Salsa

Pomme de terre au four 12 

Champignons sautés

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Jus brun

Blé 101

Tomate cerise au four 

Brownies 101 - 3 - 6 - 7

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux tomates

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

Sauce verte 7

Coquillettes 101 


Epis de maïs

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 101 - 7

Riz

Petits pois et carottes sautés 

Kiwi


ALTERNATIVE SANS PORC


Escalope de veau panée 101 - 3

MENU VEGETARIEN

Farfalle 101


Sauce à la crème de lentilles

Fromage râpé 7 

Buffet de salade 

Escalope de chou rave panée 101 - 103 - 6 - 7

Sauce Salsa

Pomme de terre au four 12 

Champignons sautés

Empanadas aux lentilles et à la noix de

1 - 3 - 9

Blé 101

Tomate cerise au four 

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

Sauce verte 7

Coquillettes 101 

Epis de maïs

Emincé de tofu aux champignons 101 - 6

Riz

Petits pois et carottes sautés 

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 08/06

Mardi 09/06

Mercredi 10/06

Jeudi 11/06

Vendredi 12/06


MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre rissolées 

Ratatouille 

Yaourt au miel 7

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes 

Kniddelen aux lardons 101 - 3 - 7

Compote de pommes

Buffet de salade


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de saumon 4 

Sauce au citron 4 - 7


Pommes de terre vapeur 12 

Haricot vert 

Eclair à la vanille 101 - 3 - 7

Salad'Bar


Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgettes 

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

Sauce Salsa

Riz


Carottes braisées 


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7 


Brocoli à l'ail 

Ananas 

ALTERNATIVE SANS PORC

Kniddelen aux lardinettes de volaille
101 - 3 - 7 - 9

MENU VEGETARIEN

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre rissolées 

Ratatouille 

Kniddelen végétarien 101 - 3 - 7


Compote de pommes

Buffet de salade

Pancakes avoine, courgette, parmesan
104 - 3 - 7

Sauce au citron 4 - 7


Pommes de terre vapeur 12 

Haricot vert 

Nuggets de quorn 101


Sauce Salsa


Riz

Carottes braisées 

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Brocoli à l'ail 

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 20/04



Mardi 21/04

Mercredi 22/04









Jeudi 23/04

Vendredi 24/04

MENU DU JOUR

<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Falafels au potiron  ***</p> <p>Sauce paprika ***</p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Carottes braisées  ***</p> <p>Milkshake à la banane ⁷ ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Potage de légumes  ***</p> <p>Filet de saumon ⁴  ***</p> <p>Pommes de terre vapeur ¹²  ***</p> <p>Chou-fleur persillé ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Lasagne bolognaise ^{101 - 3 - 7 - 9} ***</p> <p>Buffet de salade ***</p> <p>Fraises</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Velouté de panais ⁷ ***</p> <p>Omelette au fromage ^{3 - 7}   ***</p> <p>Blé ¹⁰¹ ***</p> <p>Ratatouille  ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Gnocchi ¹⁰¹  ***</p> <p>Sauce all'amatriciana ***</p> <p>Parmesan râpé ⁷ ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Fruits de saison  ***</p>
---	--	--	---	--

MENU BEBE

<p>Pois chiche ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Carottes  ***</p> <p>Compote de fruits  ***</p>	<p>Saumon ⁴  ***</p> <p>Pommes de terre  ***</p> <p>Chou-fleur ***</p> <p>Compote de fruits  ***</p>	<p>Boeuf  ***</p> <p>Pâtes ¹⁰¹ ***</p> <p>Tomates- carottes- poivrons ***</p> <p>Compote de fruits  ***</p>	<p>Oeuf ³  ***</p> <p>Ebly ¹⁰¹ ***</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Compote de fruits  ***</p>	<p>Haricots rouges  ***</p> <p>Pommes de terre  ***</p> <p>Tomates- carottes- poivrons  ***</p> <p>Compote de fruits  ***</p>
--	--	--	---	---

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 27/04

Mardi 28/04

Mercredi 29/04

Jeudi 30/04

Vendredi 01/05

Jour férié

MENU DU JOUR

<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Galette de pommes de terre et de légumes 101-3 ***</p> <p>Compote de pommes ***</p> <p>Buffet de salade ***</p> <p>Yaourt 7</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Soupe de potiron ***</p> <p>Emincé de dinde ***</p> <p>Sauce champignons ***</p> <p>Duo de boulgour et quinoa 101 ***</p> <p>Courgettes sautées</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Poisson meunière 101-4</p> <p>Sauce curry mangue ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Pois mange tout ***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Potage au cerfeuil 7 ***</p> <p>Emincé de boeuf ***</p> <p>Sauce moutarde 101-7-10 ***</p> <p>Purée de pommes de terre 7-12</p> <p>Chou rouge</p>	
---	---	--	---	--

MENU BEBE

<p>Lentilles ***</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Chou-fleur ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Boulgour 101 ***</p> <p>Courgettes</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Dorade 4</p> <p>Riz ***</p> <p>Pois mange tout ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Chou rouge ***</p> <p>Compote de fruits</p>	
--	--	--	--	--

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 04/05

Mardi 05/05

Mercredi 06/05


Jeudi 07/05

Vendredi 08/05

MENU DU JOUR


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf stroganoff 

Schupfnuddeln 101 - 3

Haricots beurre


Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de pois cassé 12

Penne

Sauce tomate au thon 4 

Fromage râpé 7


Epinard à l'ail

Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gyros de volaille 9 - 10

Fromage blanc aux herbes 7

Semoule 101 

Jardinière de légumes 

Fruits de saison 


Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux carottes

Escalope de veau

Sauce aux cèpes 7

Riz pilaf 

Céleri braisé 9 


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12


Omelette roulée 3 - 7  


Pommes de terre rissolées

Fondue de poireaux 7


Fruits de saison 

MENU BEBE

Boeuf 


Pommes de terre 

Haricots beurre

Compote de fruits Thon 4 

Fusilli 101


Epinards

Compote de fruits 

Poulet

Couscous 101


Aubergines

Compote de fruits 

Veau

Riz

Céleri 9

Compote de fruits Oeuf 3 

Pommes de terre

Poireaux

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 11/05

Mardi 12/05

Mercredi 13/05

Jeudi 14/05
Ascension - Jour férié

Vendredi 15/05


MENU DU JOUR


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Nouilles chinoises au boeuf et légumes


101 - 6

Haricot vert 

Yaourt 7 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Soupe de patate douce et lait de coco 

Rôti de dinde

Sauce paprika

Pommes de terre persillées 12 


Tomate cerise au four


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4 


Duo de riz 

Petits pois 


Fruits de saison 


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Tortellini ricotta et épinards 101-3-7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7 


Fruits de saison 

MENU BEBE


Boeuf

Pâtes 101



Haricot vert

Compote de fruits 


Dinde


Pommes de terre 

Tomates

Compote de fruits Saumon 4 

Riz 

Petits pois 

Compote de fruits Lentilles corail 

Fusilli 101

Epinards

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.

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 18/05

Mardi 19/05

Mercredi 20/05













Jeudi 21/05

Vendredi 22/05

MENU DU JOUR

Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Ragoût de veau *** Spätzle 101 - 105 - 3 *** Chou Romanesco  *** Fruits de saison 	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de poireaux  *** Galette de lentilles et carottes 101 - 103 - 6 - 7  *** Sauce curry mangue *** Boulgour 101  *** Poêlée de légumes du soleil ***	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Penne *** Sauce bolognaise  *** Fromage râpé 7  *** Petits pois *** Yaourt 7 	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de légumes  *** Filet de cabillaud 4  *** Pommes de terre 12  *** Epinard à l'ail ***	Salad'Bar *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Emincé de poulet *** Sauce aux oignons *** Riz basmati  *** Carottes braisées  *** Fruits de saison 
--	---	--	--	---

MENU BEBE

Veau *** Pommes de terre  *** Chou romanesco  *** Compote de fruits 	Lentilles  *** Boulgour 101  *** Courgettes *** Compote de fruits 	Boeuf *** Pâtes 101 *** Petits pois *** Compote de fruits 	Cabillaud 4  *** Pommes de terre  *** Epinards *** Compote de fruits 	Emincé de 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 25/05
Pentecôte - Jour férié

Mardi 26/05

Mercredi 27/05


Jeudi 28/05


Vendredi 29/05


MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Potage de haricot verts 

Tortilla (omelette et pommes de terre)
3-7 

Poivrons sautés 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Emincé de Veau

Sauce crème champignons 7

Schupfnuddeln 101-3

Petits pois 


Fraises


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Potage de légumes

Emincé de boeuf

Pommes de terre 12 

Brocoli à l'ail 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Rôti de dinde

Sauce cheddar 7

Fusilli 101

Haricot vert 

Fruits de saison 

MENU BEBE

Oeuf 3 

Pommes de terre 

Poivrons sautés 

Compote de fruits 

Veau

Pâtes 101

Petits pois 

Compote de fruits 

Boeuf

Pommes de terre 

Brocolis 

Compote de fruits 

Dinde

Pâtes 101

Haricot vert 

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 01/06

Mardi 02/06

Mercredi 03/06

Jeudi 04/06

Vendredi 05/06


MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 101 

Crème au saumon fumé 4 - 7 

Fromage râpé 7 

Buffet de salade 

Yaourt 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage dubarry (chou-fleur) 7

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Sauce Salsa

Pomme de terre au four 12 

Champignons sautés

Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Jus brun

Blé 101

Tomate cerise au four 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage aux tomates

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

Sauce verte 7

Coquillettes 101 

Epis de maïs

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 101 - 7

Riz

Petits pois et carottes sautés 


Kiwi

MENU BEBE


Pois chiche 

Pâtes 101


Courgettes

Compote de fruits 

Porc

Pommes de terre 



Champignons

Compote de fruits 

Boeuf


Ebly 101

Tomates

Compote de fruits Haricots rouges 


Pâtes 101 

Maïs

Compote de fruits 

Emincé de poulet

Riz

Petits pois et 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 08/06

Mardi 09/06

Mercredi 10/06

Jeudi 11/06

Vendredi 12/06

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Omelette roulée 3 - 7 

Pommes de terre rissolées

Ratatouille

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de légumes 

Kniddelen aux lardons 101 - 3 - 7

Compote de pommes

Buffet de salade


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de saumon 4 

Sauce au citron 4 - 7


Pommes de terre vapeur 12 

Haricot vert 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Potage de courgettes 

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

Sauce Salsa

Riz


Carottes braisées 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Capelletti aux 5 fromages 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromage râpé 7 

Brocoli à l'ail 


Fruits de saison 

MENU BEBE

Oeuf 3

Pommes de terre 

Ratatouille


Compote de fruits 


Veau

Couscous 101

Céleri 9

Compote de fruits Saumon 4 

Pommes de terre 

Haricot vert 

Compote de fruits 

Poulet

Riz

Carottes 

Compote de fruits Pois chiche 

Pâtes 101

Brocolis 

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.



Montag 20.04

Dienstag 21.04

Mittwoch 22.04


Donnerstag 23.04

Freitag 24.04

MENU DU JOUR


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kürbis-Falafel 

Paprikasauce

Räis-Duo

Gebratene Karotten 

Bananenmilkshake 7

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gemüsesuppe 

Lachsfilet 4 

Gedünstete Kartoffeln 12 

Petersilienblumenkohl

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lasagne Bolognese 101 - 3 - 7 - 9

Salatbuffet

Erdbeere

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Pastinakensuppe 7

Käseomelett 3 - 7 

Ebly 101

Ratatouille 

Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Gnocchi 101 

Sauce all'amatriciana

Geriebener Parmesan 7

Gebratenes Gemüse

Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC

Putenschinkencreme 6 - 7

MENU VEGETARIEN

Kürbis-Falafel

Paprikasauce

Räis-Duo

Gebratene Karotten 


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

Gedünstete Kartoffeln 12 


Petersilienblumenkohl

vegetarische Lasagne 101 - 3 - 7


Salatbuffet

Käseomelett 3 - 7 

Ebly 101

Ratatouille 

pflanzliches Protein mit Zitroun, Soja 101 - 6

Gnocchi 101 


Geriebener Parmesan 7


Gebratenes Gemüse

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 27.04

Dienstag 28.04

Mittwoch 29.04

Donnerstag 30.04

Freitag 01.05
Jour férié

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Gromperekichelcher mat Geméis 101-3 

Obstkompot

Salatbuffet

Joghurt 7 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kürbissuppe

Putengeschnitzeltes


Pilzsauce

Bulgur-Quinoa Duo 101

Gebratene Zucchini 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Fisch Müllerin Art 101-4 

Mango-Curryszoos

Reis

Zuckererbsen

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kerbelsuppe 7

Wainzoosis 3 

Senfsoße 101-7-10

Kartoffelpüree 7-12 

Rotkohl 

ALTERNATIVE SANS PORC

Geflügel Wiener Würstchen 101-3-7

MENU VEGETARIEN

Gromperekichelcher mat Geméis 101-3

Obstkompot

Salatbuffet

vegane Nuggets 101

Pilzsauce

Bulgur-Quinoa Duo 101

Gebratene Zucchini 

Cajun-Burger 101-103-6-7


Mango-Curryszoos


Reis

Zuckererbsen

Tofu Wienerwürstchen 101-6

Senfsoße 101-7-10

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 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 04.05










Dienstag 05.05

Mittwoch 06.05

Donnerstag 07.05







Freitag 08.05

MENU DU JOUR

<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Rindgeschnetzeltes Stroganoff  ***</p> <p>Schupfnudeln 101 - 3 ***</p> <p>Butterbohnen ***</p> <p>Saisonfrüchte </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Erbspüree 12 ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Thunfisch-Tomaten-Sauce 4 </p> <p>Geriebener Emmentaler 7 ***</p> <p>Knoblauchspinat ***</p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Geflügelgyros 9 - 10 ***</p> <p>Kräuter-Hüttenkäse 7 ***</p> <p>Couscous 101 </p> <p>Gemüseplatte </p> <p>Schokoladenmuffin 101 - 3 - 6 - 7 </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Karottensuppe ***</p> <p>Kalbsschnitzel ***</p> <p>Steinpilzsauce 7 ***</p> <p>Pilaw-Reis </p> <p>geschmorter Sellerie 9 </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Omelette 3 - 7 </p> <p>Gebratene Kartoffeln  ***</p> <p>Lauchfondue 7 ***</p> <p>Vanilleiscreme 7</p>
---	---	--	--	--

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

<p>Tofugeschnetzeltes mit Pilzen 101 - 6 ***</p> <p>Schupfnudeln 101 - 3 ***</p> <p>Butterbohnen</p>	<p>Penne ***</p> <p>Arrabbiata-Soße ***</p> <p>Geriebener Emmentaler 7 </p> <p>Knoblauchspinat</p>	<p>Sojaprotein-Gyros 101 - 6 ***</p> <p>Kräuter-Hüttenkäse 7 ***</p> <p>Couscous 101 </p> <p>Gemüseplatte </p>	<p>Pancakes avoine, courgette, parmesan 104 - 3 - 7 ***</p> <p>Pilaw-Reis ***</p> <p>geschmorter Sellerie 9 </p>	<p>Omelette 3 - 7  ***</p> <p>Gebratene Kartoffeln  ***</p> <p>Lauchfondue 7</p>
--	---	--	---	--

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 11.05

Dienstag 12.05

Mittwoch 13.05

Donnerstag 14.05
Ascension - Jour férié

Freitag 15.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12


Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse 101-6

Grüne Bohnen bio.

Saisonfrüchte bio.


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch bio. 

Putenbraten


Paprikasauce


Petersilienkartoffeln 12 

Ofentomaten

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Rais-Duo 


Ierbessen bio.

Marmorkuchen 101-3-7


Empty menu box for Thursday.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Ricotta-Spinat-Tortellini 101-3-7 

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet

Quark Früchte 7

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

chinesische Nudeln mit Tofu und Gemüse 101-6

Grüne Bohnen bio.

Linseintopf

Petersilienkartoffeln 12 

Ofentomaten


Butternusskürbis Risotto

Ierbessen bio.

Empty menu box for vegetarian alternative on Thursday.

Ricotta-Spinat-Tortellini 101-3-7

Tomatensauce

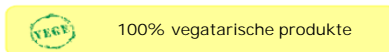
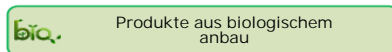
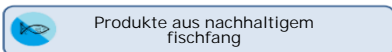
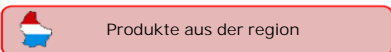
Geriebener Emmentaler 7 

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.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Montag 18.05

Dienstag 19.05

Mittwoch 20.05

Donnerstag 21.05

Freitag 22.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kalbseintopf

Spätzle 101 - 105 - 3

Romanesco Kohl

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lauchsuppe bio.

Linsen-Karottenpuffer 101 - 103 - 6 - 7 

Mango-Curryszoos


Bulgur 101 bio.


sonniges Gemüse

Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Penne

Bolognese-Sauce 

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet

Joghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gemüsesuppe

gebratener Kabeljau 101 - 3 - 4 

Remouladensauce 3 - 10

Kartoffeln 12 

Knoblauchspinat

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hühnchengeschnetzeltes

Zwiebelsauce

Basmati-Reis 

Gebratene Karotten bio.

Schokoladeneis 7

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Sojaeintopf mit Zwiebeln 101 - 6

Spätzle 101 - 105 - 3

Romanesco Kohl

Linsen-Karottenpuffer 101 - 103 - 6 - 7 


Mango-Curryszoos

Bulgur 101 bio.

sonniges Gemüse

Penne

Rote Linsen Bolognese

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet

Brick de légumes à la Ricotta 101 - 3 - 6 - 7 - 9

Kartoffeln 12 

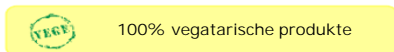
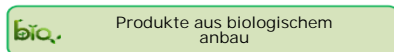
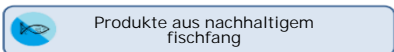
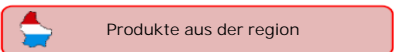
Knoblauchspinat

Gebratener Reis mit Gemüse, Kirchererbse

Gebratene Karotten 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 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 25.05
Pentecôte - Jour férié

Dienstag 26.05

Mittwoch 27.05

Donnerstag 28.05

Freitag 29.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Grüne Bohnensuppe 

Tortilla 3-7 

Paprikapfanne 


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbgeschnetzeltes

Sahnesauce mit Pilzen 7

Schupfnudeln 101-3

Ierbessen 

Erdbeerkuchen 101-3-7


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Gemüsesuppe

Hot dog 101-3-7

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3-10-12

Kartoffeln 12 

Salatbuffet 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putenbraten

Cheddarsoße 7

Fusilli 101


Grüne Bohnen 


Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC

Geflügel Wiener Würstchen 101-3-7


MENU VEGETARIEN

Tortilla 3-7 

Paprikapfanne 

Pilz-Kichererbsen-Pfannkuchen
101-103-3-6-7

Schupfnudeln 101-3

Ierbessen 

vegane Hot Dog 101-6

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3-10-12

Kartoffeln 12 

Salatbuffet 

Fusilli 101

Cheddarsoße 7

Geriebener Emmentaler 7 

Grüne Bohnen 

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 01.06

Dienstag 02.06

Mittwoch 03.06


Donnerstag 04.06


Freitag 05.06


MENU DU JOUR


Salat Bar


Senfvinaigrette 10-12

Farfalle 101 

Crème au saumon fumé 4-7 

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet 

Erdbeerjoghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Cremsuppe Dubarry 7

Schweineschnitzel 101-3-7

Tomatensalsa

Ofenkartoffeln 12 

gebraten champignons

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Rindgeschnetzeltes

brauner saft

Ebly 101


Ofentomaten 

Brownies 101-3-6-7


Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Tomatensuppe

Bohnenpuffer 101-103-3-6-7 

Grüne Soße 7

kleine Nudeln 101 


Maiskolben

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Königinnenpastete 101-7

Reis

gebratene Erbsen und Karotten 

Kiwi


ALTERNATIVE SANS PORC


Paniertes Kalbsschnitzel 101-3

MENU VEGETARIEN

Farfalle 101


Linsensauce

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet 

paniertes Kohlrabischnitzel 101-103-6-7


Tomatensalsa

Ofenkartoffeln 12 

gebraten champignons


Empanadas aux lentilles et à la noix de
1-3-9

Ebly 101

Ofentomaten 

Bohnenpuffer 101-103-3-6-7


Grüne Soße 7

kleine Nudeln 101 

Maiskolben

Tofugeschnetzeltes 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.


Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

 Produkte aus der region

 Produkte aus nachhaltigem fischfang

 Produkte aus nachhaltigem handel

 Produkte aus biologischem anbau

 100% vegetarische produkte

Montag 08.06




Dienstag 09.06

Mittwoch 10.06




Donnerstag 11.06



Freitag 12.06





MENU DU JOUR

Salat Bar ***
 Joghurtvinaigrette 7-12 ***
 Omelette 3-7  ***
 Gebratene Kartoffeln  ***
 Ratatouille  ***
 Joghurt mit Honig 7

Salat Bar ***
 Joghurtvinaigrette 7-12 ***
 Gemüsesuppe  ***
 Kniddelen mat Speck 101-3-7 ***
 Obstkompot ***
 Salatbuffet ***

Salat Bar ***
 Joghurtvinaigrette 7-12 ***
 Lachsfilet 4  ***
 Zitronensoße 4-7 ***
 Gedünstete Kartoffeln 12  ***
 Grüne Bohnen  ***
 Windbeutel mit Vanille 101-3-7

Salat Bar ***
 Joghurtvinaigrette 7-12 ***
 Zucchini Suppe  ***
 Hähnchennuggets 101-103-3-6-7 ***
 Tomatensalsa ***
 Reis ***
 Gebratene Karotten  ***

Salat Bar ***
 Joghurtvinaigrette 7-12 ***
 Cappelletti mit 5 Käse 101-3-7  ***
 Tomatensauce ***
 Geriebener Emmentaler 7  ***
 Brokkoli mit Knoblauch  ***
 Ananas 



ALTERNATIVE SANS PORC


Kniddelen mit Puten-Speckstreifen 101-3-7-9



MENU VEGETARIEN

Omelette 3-7  ***
 Gebratene Kartoffeln  ***
 Ratatouille 

Kniddelen mat gemüse 101-3-7 ***
 Obstkompot ***
 Salatbuffet

Pancakes avoine, courgette, parmesan 104-3-7 ***
 Zitronensoße 4-7 ***
 Gedünstete Kartoffeln 12  ***
 Grüne Bohnen 

vegane Nuggets 101 ***
 Tomatensalsa ***
 Reis ***
 Gebratene Karotten 

Cappelletti mit 5 Käse 101-3-7 ***
 Tomatensauce ***
 Geriebener Emmentaler 7  ***
 Brokkoli mit Knoblauch 

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 20.04

Dienstag 21.04

Mittwoch 22.04


Donnerstag 23.04

Freitag 24.04

MENU DU JOUR


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kürbis-Falafel 

Paprikasauce

Räis-Duo

Gebratene Karotten 


Bananenmilkshake 7

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gemüsesuppe 

Lachsfilet 4 

Gedünstete Kartoffeln 12 

Petersilienblumenkohl

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lasagne Bolognese 101 - 3 - 7 - 9

Salatbuffet

Erdbeere

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Pastinakensuppe 7

Käseomelett 3 - 7 

Ebly 101

Ratatouille 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Gnocchi 101 

Sauce all'amatriciana

Geriebener Parmesan 7

Gebrautes Gemüse

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Kichererbsen

Reis

Karotten 

Obstkompott 

Lachs 4 

Kartoffeln 

Blumenkohl


Obstkompott 

Rindfleisch 

Nudeln 101


Tomaten-Karotten-Paprika


Obstkompott 


Ei 3 


Ebly 101


Ratatouille

Obstkompott 

Rote Bohnen 

Kartoffeln 

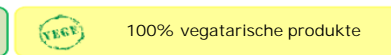
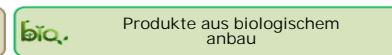
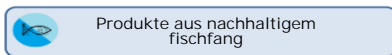
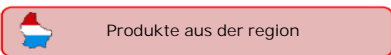
Tomaten-Karotten-Paprika 

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.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Montag 27.04




Dienstag 28.04

Mittwoch 29.04





Donnerstag 30.04

Freitag 01.05
Jour férié

MENU DU JOUR

<p>Salat Bar ***</p> <p>Joghurtvinaigrette 7-12 ***</p> <p>Gromperekichelcher mat Geméis 101-3  ***</p> <p>Obstkompot ***</p> <p>Salatbuffet ***</p> <p>Joghurt 7 </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Joghurtvinaigrette 7-12 ***</p> <p>Kürbissuppe ***</p> <p>Putengeschnetzeltes ***</p> <p>Pilzsauce ***</p> <p>Bulgur-Quinoa Duo 101 ***</p> <p>Gebratene Zucchini  ***</p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Joghurtvinaigrette 7-12 ***</p> <p>Fisch Müllerin Art 101-4  ***</p> <p>Mango-Curryszoos ***</p> <p>Reis ***</p> <p>Zuckererbsen ***</p> <p>Saisonfrüchte </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Joghurtvinaigrette 7-12 ***</p> <p>Kerbelsuppe 7 ***</p> <p>Rindgeschnetzeltes ***</p> <p>Senfsoße 101-7-10 ***</p> <p>Kartoffelpüree 7-12  ***</p> <p>Rotkohl  ***</p>	<p>Freitag 01.05 Jour férié</p>
--	---	--	---	-------------------------------------

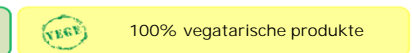
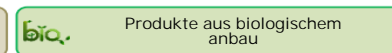
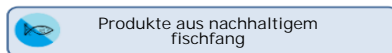
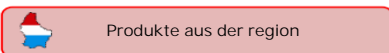
MENU BEBE

<p>Linsen ***</p> <p>Kartoffeln  ***</p> <p>Blumenkohl ***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Hähnchen ***</p> <p>Bulgur 101 ***</p> <p>Zucchini  ***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Seebrasse 4  ***</p> <p>Reis ***</p> <p>Zuckererbsen ***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Rindfleisch  ***</p> <p>Kartoffeln  ***</p> <p>Rotkohl ***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Freitag 01.05 Jour férié</p>
--	--	---	--	-------------------------------------

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 :



Montag 04.05

Dienstag 05.05

Mittwoch 06.05

Donnerstag 07.05

Freitag 08.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Rindgeschnetzeltes Stroganoff 

Schupfnudeln 101 - 3

Butterbohnen


Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Erbspüree 12

Penne

Thunfisch-Tomaten-Sauce 4 

Geriebener Emmentaler 7


Knoblauchspinat


Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Geflügelgyros 9 - 10

Kräuter-Hüttenkäse 7

Couscous 101 

Gemüseplatte 

Saisonfrüchte 


Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Karottensuppe

Kalbsschnitzel

Steinpilzsauce 7

Pilaw-Reis 

geschmorter Sellerie 9 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Omelette 3 - 7  

Gebratene Kartoffeln

Lauchfondue 7

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Rindfleisch 

Kartoffeln 

Gelbe Bohnen

Obstkompott 

Thunfisch 4 

Nudeln 101


Spinat

Obstkompott 

Hähnchen

Couscous 101

Auberginen

Obstkompott 

Kalb

Reis

Sellerie 9

Obstkompott 

Ei 3 

Kartoffeln


Lauch


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.


Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

 Produkte aus der region

 Produkte aus nachhaltigem fischfang

 Produkte aus nachhaltigem handel

 Produkte aus biologischem anbau

 100% vegatarische produkte

Montag 11.05

Dienstag 12.05

Mittwoch 13.05

Donnerstag 14.05
Ascension - Jour férié

Freitag 15.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse 101-6

Grüne Bohnen bio.

Joghurt 7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch bio.

Putenbraten

Paprikasauce

Petersilienkartoffeln 12

Ofentomaten

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4

Räis-Duo

Ierbessen bio.

Saisonfrüchte bio.

Empty menu box for Thursday.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Ricotta-Spinat-Tortellini 101-3-7

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Rindfleisch

Nudeln 101

Grüne Bohnen

Obstkompott bio.

Pute

Kartoffeln

Tomaten

Obstkompott bio.

Lachs 4

Reis

Erbsen bio.

Obstkompott bio.

Empty menu box for Thursday.

Rotlinsen

Nudeln 101

Spinat

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 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% vegatarische produkte

Montag 18.05

Dienstag 19.05

Mittwoch 20.05

Donnerstag 21.05



Freitag 22.05


MENU DU JOUR

Salat Bar ***
Senfvinaigrette 10 - 12 ***
Kalbseintopf ***
Spätzle 101 - 105 - 3 ***
Romanesco Kohl bio. ***
Saisonfrüchte bio. ***

Salat Bar ***
Senfvinaigrette 10 - 12 ***
Lauchsuppe bio. ***
Linsen-Karottenpuffer 101 - 103 - 6 - 7  ***
Mango-Curryszoos ***
Bulgur 101 bio. ***
sonniges Gemüse ***

Salat Bar ***
Senfvinaigrette 10 - 12 ***
Penne ***
Bolognese-Sauce  ***
Geriebener Emmentaler 7  ***
Ierbessen ***
Joghurt 7  ***

Salat Bar ***
Senfvinaigrette 10 - 12 ***
Gemüsesuppe bio. ***
Kabeljaufilet 4  ***
Kartoffeln 12  ***
Knoblauchspinat ***


Salat Bar ***
Senfvinaigrette 10 - 12 ***
Hühnchengeschnetzeltes ***
Zwiebelsauce ***
Basmati-Reis  ***
Gebratene Karotten bio. ***
Saisonfrüchte bio. ***

MENU BEBE

Kalb ***
Kartoffeln  ***
Romanesco Kohl bio. ***
Obstkompott bio. ***

Linsen  ***
Bulgur 101 bio. ***
Zucchini ***
Obstkompott bio. ***

Rindfleisch ***
Nudeln 101 ***
Erbsen ***
Obstkompott bio. ***

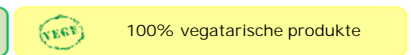
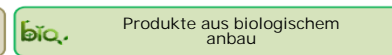
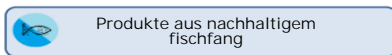
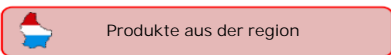
Kabeljau 4  ***
Kartoffeln  ***
Spinat ***
Obstkompott bio. ***

Hühnergeschnetzeltes ***
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 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 :



Montag 25.05
Pentecôte - Jour férié

Dienstag 26.05

Mittwoch 27.05

Donnerstag 28.05

Freitag 29.05

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Grüne Bohnensuppe bio.

Tortilla 3-7 

Paprikapfanne bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbgeschnetzeltes

Sahnesauce mit Pilzen 7

Schupfnudeln 101-3

Ierbessen bio.

Erdbeere

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Gemüsesuppe

Rindgeschnetzeltes

Kartoffeln 12 

Brokkoli mit Knoblauch bio.

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putenbraten

Cheddarsoße 7

Fusilli 101

Grüne Bohnen bio.

Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Ei 3 

Kartoffeln 

Paprikapfanne bio.

Obstkompott bio.

Kalb

Nudeln 101

Erbsen bio.

Obstkompott bio.

Rindfleisch

Kartoffeln 

Brokkoli bio.

Obstkompott bio.

Pute

Nudeln 101

Grüne Bohnen 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 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 01.06

Dienstag 02.06

Mittwoch 03.06


Donnerstag 04.06


Freitag 05.06


MENU DU JOUR

Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Farfalle 101 

Crème au saumon fumé 4-7 

Geriebener Emmentaler 7 

Salatbuffet 

Joghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Cremesuppe Dubarry 7

Schweineschnitzel 101 - 3 - 7

Tomatensalsa

Ofenkartoffeln 12 

gebraten champignons


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Rindgeschnetzeltes

brauner saft

Ebly 101


Ofentomaten 

Saisonfrüchte 


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Tomatensuppe

Bohnenpuffer 101 - 103 - 3 - 6 - 7 

Grüne Soße 7

kleine Nudeln 101 


Maiskolben

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Königinnenpastete 101 - 7

Reis

gebratene Erbsen und Karotten 

Kiwi

MENU BEBE

Kichererbsen 

Nudeln 101

Zucchini

Obstkompott 

Schweinefleisch

Kartoffeln 

Pilze


Obstkompott 


Rindfleisch

Ebly 101


Tomaten

Obstkompott 

Rote Bohnen 


Nudeln 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.


Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

 Produkte aus der region

 Produkte aus nachhaltigem fischfang

 Produkte aus nachhaltigem handel

 Produkte aus biologischem anbau

 100% vegatarische produkte

Montag 08.06

Dienstag 09.06

Mittwoch 10.06


Donnerstag 11.06

Freitag 12.06

MENU DU JOUR


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Omelette 3-7 

Gebratene Kartoffeln

Ratatouille

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Gemüsesuppe 

Kniddelen mat Speck 101-3-7

Obstkompot

Salatbuffet

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Zitronensoße 4-7


Gedünstete Kartoffeln 12 

Grüne Bohnen 

Saisonfrüchte 

Salat Bar


Joghurtvinaigrette 7-12

Zucchini Suppe 

Hähnchennuggets 101-103-3-6-7

Tomatensalsa

Reis

Gebratene Karotten 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Cappelletti mit 5 Käse 101-3-7 

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7 

Brokkoli mit Knoblauch 

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Ei 3

Kartoffeln 

Ratatouille

Obstkompott 

Kalb

Couscous 101

Sellerie 9

Obstkompott 

Lachs 4 


Kartoffeln 


Grüne Bohnen 


Obstkompott 

Hähnchen


Reis


Karotten 

Obstkompott 

Kichererbsen 

Nudeln 101

Brokkoli 

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.

