

LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
Boulette sauce provençale	Œuf dur sauce moutarde	Saumon grillé	Rôti de dinde	Kniddelen au lard compote de pommes
Pâtes complètes	Purée de pommes de terre	Boulgour	Rösti	
Petits pois	Haricots verts	Poireaux en sauce	Champignons	
***	***	***	***	***
Yaourt aux fraises et rhubarbe		Crème ananas		Pomme au four
Menu crèche				
	Potage brocoli		Potage patate douce	
Boulette sauce provençale	Œuf dur sauce moutarde	Saumon grillé	Rôti de dinde	Kniddelen au lard compote de pommes
Pâtes complètes	Purée de pommes de terre	Boulgour	Rösti	
Petits pois	Haricots verts	Poireaux en sauce	Champignons	
***	***	***	***	***
Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison
Menu bébé				
Emincé de bœuf		Saumon	Emincé de dinde	Emincé de veau
Pâtes	Soupe de brocoli et Pois chiche	Boulgour	Pommes de terre	Pâtes
Petits pois		Poireaux	Courgettes	Carottes
***	***	***	***	***
Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits

Des fruits frais sont proposés tous les jours

Un menu végétarien est proposé sur demande préalable

Les plats préparés selon les besoins individuels sont servis séparément dans des bols en inox. Pour toute question, veuillez appeler la cuisine.



Menu à la demande des enfants



MONTAG 26 février 2024	DIENSTAG 27 février 2024	MITTWOCH 28 février 2024	DONNERSTAG 29 février 2024	FREITAG 1 mars 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
Frikadelle mit provenzalischer Sauce	Gekochtes Ei Senfsauce	Gegrillter Lachs	Putenbraten	Kniddelen mit Speck Apfelkompott
Vollkornnudeln	Kartoffelpüree	Bulgur	Rösti	
Erbsen	Grüne Bohnen	Lauch in Soße	Pilze	
***	***	***	***	***
Joghurt mit Erdbeeren und Rhabarber		Ananascreme		Bratapfel
Kindergartenmenü				
Frikadelle mit provenzalischer Sauce	Brokkoli-Suppe	Gegrillter Lachs	Süßkartoffelsuppe	Kniddelen mit Speck Apfelkompott
Vollkornnudeln	Gekochtes Ei Senfsauce	Bulgur	Putenbraten	
Erbsen	Kartoffelpüree	Lauch in Soße	Rösti	
***	Grüne Bohnen	***	Pilze	***
Saisonfrüchte	***	Saisonfrüchte	***	Saisonfrüchte
Baby-Menü				
Rindergeschnetzeltes	Brokkoli-Suppe und Kichererbsen	Lachs	Putengeschnetzeltes	Kalbsgeschnetzeltes
Nudeln		Bulgur	Kartoffeln	Nudeln
Erbsen		Porree	Zucchini	Karotten
***	***	***	***	***
Obstkompott	Obstkompott	Obstkompott	Obstkompott	Obstkompott

Täglich wird frisches Obst angeboten

Ein vegetarisches Menü wird auf vorherige Anfrage angeboten

Gerichte, die nach individuellen Bedürfnissen zubereitet werden, werden separat in Edelstahlschüsseln serviert. Bei Fragen wenden Sie sich bitte telefonisch an die Küche.



Menü nach Wunsch der Kinder





Alternatives au menu Maison Relais de Betzdorf Semaine 9



Dussmann

LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
Menu anti allergique				
Boulette sauce provençale	Potage brocoli 	Saumon grillé 	Potage patate douce	Fusilli
Pâtes complètes	Œuf au plat	Riz	Rôti de dinde	Lardons
Petits pois	Ecrasé de pommes de terre	Poireaux sautés	Rösti	Sauce aux légumes
***	Haricots verts	***	Champignons	***
Fruits de saison	***	Fruits de saison	***	Fruits de saison
Menu végétarien 				
Boulette vegan sauce provençale	Potage brocoli	Tajine vegan	Potage patate douce	Kniddelen sauce aux légumes
Pâtes complètes	Œuf au plat	Boulgour	Rôti vegan aux haricots rouges et noix	
Petits pois	Purée de pommes de terre		Rösti	
***	Haricots verts	***	Champignons	***
Fruits de saison	***	Fruits de saison	***	Fruits de saison
Alternative sans porc				
				Lardons de volaille

Un menu végétarien est proposé sur demande préalable

Les plats préparés selon les besoins individuels sont servis séparément dans des bols en inox. Pour toute question, veuillez appeler la cuisine.