

LUNDI 6 mai 2024	MARDI 7 mai 2024	MERCREDI 8 mai 2024	JEUDI 9 mai 2024	VENDREDI 10 mai 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette		Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
Emincé de poulet sauce curry	Cabillaud en croûte d'herbes	Râgout de veau aux oignons		Gnocchi sauce Napolitaine au Parmesan
Fusilli tricolore	Duo de riz	Pommes de terre vapeur		
Haricots verts ***	Brocoli vapeur ***	Carottes braisées ***		***
Fruits de saison		Milkshake Banane		Ciafoutis à la rhubarbe
<b>Menu crèche</b>				
Emincé de poulet sauce curry	Potage aux courgettes	Râgout de veau aux oignons	<b>Jour Férié (Ascension)</b>	Gnocchi sauce Napolitaine au Parmesan
Fusilli tricolore	Cabillaud en croûte d'herbes	Pommes de terre vapeur		
Haricots verts ***	Duo de riz	Carottes braisées ***		***
Fruits de saison	Brocoli vapeur ***	Fruits de saison		Fruits de saison
<b>Menu bébé</b>				
Poulet	Cabillaud	Bœuf		Haricots rouges
Fusilli	Riz	Pommes de terre		Pommes de terre
Haricots verts ***	Brocoli ***	Carottes ***		Tomates ***
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 6 mai 2024	DIENSTAG 7 mai 2024	MITTWOCH 8 mai 2024	DONNERSTAG 9 mai 2024	FREITAG 10 mai 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
<b>Tagesmenü</b>				
Hühnergeschnetzeltes Currysauce	Kabeljau in Kräuterkruste	Ragout von Kalb mit Zwiebeln	<b>Feiertag (Himmelfahrt)</b>	Gnocchi mit neapolitanischer Parmesansauce
Dreifarbige Fusilli	Reis-Duo	Dampfkartoffeln		Rhabarber-Clafoutis
Grüne Bohnen ***	Gedämpfter Brokkoli ***	Geschmorte Karotten ***		
Saisonfrüchte		Bananenmilchshake		
<b>Kindergartenmenü</b>				
Hühnergeschnetzeltes Currysauce	Kabeljau in Kräuterkruste	Ragout von Kalb mit Zwiebeln	<b>Feiertag (Himmelfahrt)</b>	Gnocchi mit neapolitanischer Parmesansauce
Dreifarbige Fusilli	Reis-Duo	Dampfkartoffeln		Saisonfrüchte
Grüne Bohnen ***	Gedämpfter Brokkoli ***	Geschmorte Karotten ***		
Saisonfrüchte		Saisonfrüchte		
<b>Baby-Menü</b>				
Huhn	Kabeljau	Rindfleisch	<b>Feiertag (Himmelfahrt)</b>	Rote Bohnen
Fusilli	Reis	Kartoffeln		Kartoffeln
Grüne Bohnen ***	Brokkoli ***	Karotten ***		Tomaten
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 19



**Dussmann**

LUNDI 6 mai 2024	MARDI 7 mai 2024	MERCREDI 8 mai 2024	JEUDI 9 mai 2024	VENDREDI 10 mai 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
<p>Emincé de poulet sauce curry</p> <p>Fusilli</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage aux courgettes</p> <p>Filet de cabillaud </p> <p>Duo de riz</p> <p>Brocoli vapeur</p> <p>***</p>	<p>Ragoût de veau aux oignons</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carottes braisées</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Jour Férié (Ascension)</b></p>	<p></p> <p>Gnocchis sauce Napolitaine</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<b>Menu végétarien</b>				
<p>Curry de légumineuses</p> <p>Fusilli tricolore</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage aux courgettes</p> <p>Steak de quinoa</p> <p>Duo de riz</p> <p>Brocoli vapeur</p> <p>***</p>	<p>Râgout de soja aux oignons</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carottes braisées</p> <p>***</p> <p>Milkshake Banane</p>	<p><b>Jour Férié (Ascension)</b></p>	<p>Gnocchi sauce Napolitaine au Parmesan</p> <p>***</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe</p>
<b>Alternative sans porc</b>				

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.*

LUNDI 13 mai 2024	MARDI 14 mai 2024	MERCREDI 15 mai 2024	JEUDI 16 mai 2024	VENDREDI 17 mai 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
Nouilles chinoises sautées au bœuf et légumes  *** Yaourt aux fruits	Quiche au poulet  Salade verte  ***	Filet de Dorade sauce Dijonnaise  Riz  Petits pois  *** Tiramisu	Lasagne de lentilles au Parmesan façon Bolognaise  ***	Hot Dog  Pommes de terre au four  Chou Rave  *** Salade de fruits
<b>Menu crèche</b>				
Nouilles chinoises sautées au bœuf et légumes  *** Fruits de saison	Potage patate douce au lait de coco  Quiche au poulet  Salade verte  ***	Filet de Dorade sauce Dijonnaise  Riz  Petits pois  *** Fruits de saison	Potage cultivateur  Lasagne de lentilles au Parmesan façon Bolognaise  ***	Filet de poulet  Pommes de terre au four  Chou Rave  *** Fruits de saison
<b>Menu bébé</b>				
Bœuf  Pâtes  Légumes  *** Compote de fruits	Poulet  Pommes de terre  Poireaux  *** Compote de fruits	Dorade  Riz  Petits pois  *** Compote de fruits	Lentilles  Pâtes  Tomates, Carottes  *** Compote de fruits	Poulet  Pommes de terre  Chou Rave  *** 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 13 mai 2024	DIENSTAG 14 mai 2024	MITTWOCH 15 mai 2024	DONNERSTAG 16 mai 2024	FREITAG 17 mai 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
<b>Tagesmenü</b>				
Gebratene chinesische Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse  *** Joghurt mit Früchten	Quiche mit Geflügel  Grüner Salat  ***	Doradenfilet Senfsoße  Reis  Erbsen  *** Tiramisu	Linsen-Lasagne mit Parmesan nach Bolognese-Art  ***	Hot Dog  Ofenkartoffeln  Kohlrabi  *** Obstsalat
<b>Kindergartenmenü</b>				
Gebratene chinesische Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse  *** Saisonfrüchte	Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch  Quiche mit Geflügel  Grüner Salat  ***	Doradenfilet Senfsoße  Reis  Erbsen  *** Saisonfrüchte	Kultivator-Suppe  Linsen-Lasagne mit Parmesan nach Bolognese-Art  ***	Hühnerfilet  Ofenkartoffeln  Kohlrabi  *** Saisonfrüchte
<b>Baby-Menü</b>				
Rindfleisch  Nudeln  Gemüse  *** Obstkompott	Huhn  Kartoffeln  Porree  *** Obstkompott	Dorade  Reis  Erbsen  *** Obstkompott	Linsen  Nudeln  Tomaten, Karotten  *** Obstkompott	Huhn  Kartoffeln  Kohlrabi  *** 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 20



**Dussmann**

LUNDI 13 mai 2024	MARDI 14 mai 2024	MERCREDI 15 mai 2024	JEUDI 16 mai 2024	VENDREDI 17 mai 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
<p>Vermicelles de riz sautés au bœuf et légumes</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage patate douce au lait de coco</p> <p>Dahl de lentilles au poulet</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p>	<p>Filet de Dorade sauce Dijonnaise </p> <p>Riz</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Pâtes aux lentilles façon Bolognaise </p> <p>***</p>	<p>Wiener saucisse</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Chou rave</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<b>Menu végétarien</b>				
<p>Nouilles chinoises sautées au tofu et légumes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage patate douce au lait de coco</p> <p>Dahl de lentilles aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p>	<p>Cajunburger</p> <p>Riz</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Lasagne de lentilles au Parmesan façon Bolognaise</p> <p>***</p>	<p>Wiener Tofu</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Chou Rave</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<b>Alternative sans porc</b>				
				<p>Wiener volaille</p>

**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.*



LUNDI 20 mai 2024	MARDI 21 mai 2024 Salad'Bar Vinaigrette	MERCREDI 22 mai 2024 Salad'Bar Vinaigrette	JEUDI 23 mai 2024 Salad'Bar Vinaigrette	VENDREDI 24 mai 2024 Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
	Penne au Thon Sauce tomate  Petits pois à la ciboulette ***	Gyros de volaille Fromage blanc aux herbes  Blé  Jardinière de légumes ***  Muffin	Emincé de veau  Riz basmati  Poêlée de champignons ***	Falafel au Potiron Sauce Salsa  Pain Pita, Pommes de terre persillées  Salade verte ***  Mousse à la pêche
<b>Menu crèche</b>				
<b>Jour Férié (Pentecôte)</b>	Velouté au brocoli  Penne au Thon Sauce tomate  Petits pois à la ciboulette ***	Gyros de volaille Fromage blanc aux herbes  Blé  Jardinière de légumes ***  Fruits de saison	Potage aux carottes  Emincé de veau  Riz basmati  Poêlée de champignons ***	Falafel au Potiron Sauce Salsa  Pain Pita, Pommes de terre persillées Salade verte ***  Fruits de saison
<b>Menu bébé</b>				
	Thon  Pâtes  Petits pois *** Compote de fruits	Volaille  Blé  Courgettes *** Compote de fruits	Veau  Riz  Champignons *** Compote de fruits	Pois chiche  Pommes de terre  Potiron *** 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 20 mai 2024	DIENSTAG 21 mai 2024 Salatbar Vinaigrette	MITTWOCH 22 mai 2024 Salatbar Vinaigrette	DONNERSTAG 23 mai 2024 Salatbar Vinaigrette	FREITAG 24 mai 2024 Salatbar Vinaigrette
<b>Tagesmenü</b>				
	Penne mit Thunfisch Tomatensoße  Erbsen mit Schnittlauch ***	Gyros aus Geflügelfleisch Kräuterquark  Ebly  Gemüsegarten ***  Muffin	Kalbsgeschnetzeltes  Basmati-Reis  Pilzpfanne ***	Falafel mit Kürbis Salsa-Soße  Pita-Brot, Petersilienkartoffeln  Grüner Salat ***  Pflirsichmousse
<b>Kindergartenmenü</b>				
Feiertag (Pfingsten)	Brokkolisuppe  Penne mit Thunfisch Tomatensoße  Erbsen mit Schnittlauch ***	Gyros aus Geflügelfleisch Kräuterquark  Ebly  Gemüsegarten ***  Saisonfrüchte	Karottensuppe  Kalbsgeschnetzeltes  Basmati-Reis  Pilzpfanne ***	Falafel mit Kürbis Salsa-Soße  Pita-Brot, Petersilienkartoffeln Grüner Salat ***  Saisonfrüchte
<b>Baby-Menü</b>				
	Thunfisch  Nudeln  Erbsen *** Obstkompott	Geflügel  Ebly  Zucchini *** Obstkompott	Kalb  Reis  Pilze *** Obstkompott	Kichererbsen  Kartoffeln  Kürbis *** Obstkompott

Täglich wird frisches Obst angeboten

Ein vegetarisches Menü wird auf vorherige Anfrage angeboten

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



Menü nach Wunsch der Kinder







## Alternatives au menu Maison Relais de Betzdorf Semaine 21



Dussmann

LUNDI 20 mai 2024	MARDI 21 mai 2024	MERCREDI 22 mai 2024	JEUDI 23 mai 2024	VENDREDI 24 mai 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
	Potage au brocoli  Penne au Thon  Sauce tomate  Petits pois à la ciboulette ***	Gyros de volaille  Quinoa  Jardinière de légumes ***  Fruits de saison	Potage aux carottes  Emincé de veau  Riz basmati  Poêlée de champignons ***	Falafel au Potiron  Sauce Salsa  Pain Pita, Pommes de terre persillées  Salade verte ***  Fruits de saison
<b>Menu végétarien</b>				
Jour Férié (Pentecôte)	Velouté au brocoli  Penne à l'arrabiata  Petits pois à la ciboulette ***	Gyros de tofu Fromage blanc aux herbes  Blé  Jardinière de légumes ***  Muffin	Potage aux carottes  Galette d'haricots rouges  Riz basmati  Poêlée de champignons ***	Falafel au Potiron Sauce Salsa  Pain Pita, Pommes de terre persillées  Salade verte ***  Mousse à la pêche
<b>Alternative sans porc</b>				

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.

LUNDI 27 mai 2024	MARDI 28 mai 2024	MERCREDI 29 mai 2024	JEUDI 30 mai 2024	VENDREDI 31 mai 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
Rôti de dinde au paprika	Veau à l'échalotte	Saumon	Tortilla Espagnole Allumettes de Chorizo	Tortellini Ricotta Epinards
Pommes de terre	Duo de boulgour et quinoa	Riz Pilaf	Poêlée de légumes du soleil	***
Salsifis ***	Chou-fleur ***	Pois mange tout ***	***	Cake au citron
Yaourt aux fruits		Fruits de saison		
<b>Menu crèche</b>				
Rôti de dinde au paprika	Veau à l'échalotte	Saumon	Tortilla Espagnole Allumettes de Chorizo	Tortellini Ricotta Epinards
Pommes de terre	Duo de boulgour et quinoa	Riz Pilaf	Poêlée de légumes du soleil	***
Salsifis ***	Chou-fleur ***	Pois mange tout ***	***	Fruits de saison
Fruits de saison		Fruits de saison		
<b>Menu bébé</b>				
Dinde	Veau	Saumon	Œuf	Lentilles corail
Pommes de terre	Boulgour	Riz	Pommes de terre	Pâtes
Salsifis ***	Chou-fleur ***	Pois mange tout ***	Ratatouille ***	Epinards ***
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 27 mai 2024	DIENSTAG 28 mai 2024	MITTWOCH 29 mai 2024	DONNERSTAG 30 mai 2024	FREITAG 31 mai 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
<b>Tagesmenü</b>				
Putenbraten mit Paprika  Kartoffeln  Schwarzwurzel *** Joghurt mit Früchten	Kalb mit Schalotten  Duo aus Bulgur und Quinoa  Blumenkohl ***	Lachs  Pilaf-Reis  Scheerbse *** Saisonerfrüchte	Spanische Tortilla Chorizo-Streichhölzer  Pfanne mit Sonnengemüse ***	Tortellini Ricotta Spinat  *** Zitronen-Cake
<b>Kindergartenmenü</b>				
Putenbraten mit Paprika  Kartoffeln  Schwarzwurzel *** Saisonerfrüchte	Lauchsuppe  Kalb mit Schalotten  Duo aus Bulgur und Quinoa  Blumenkohl ***	Lachs  Pilaf-Reis  Scheerbse *** Saisonerfrüchte	Tomatensuppe  Spanische Tortilla Chorizo-Streichhölzer  Pfanne mit Sonnengemüse ***	Tortellini Ricotta Spinat  *** Saisonerfrüchte
<b>Baby-Menü</b>				
Truthahn  Kartoffeln  Schwarzwurzel *** Obstkompott	Kalb  Bulgur  Blumenkohl *** Obstkompott	Lachs  Reis  Scheerbse *** Obstkompott	Ei  Kartoffeln  Ratatouille *** Obstkompott	Korallenlinsen  Nudeln  Spinat *** 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 22



**Dussmann**

LUNDI 27 mai 2024	MARDI 28 mai 2024	MERCREDI 29 mai 2024	JEUDI 30 mai 2024	VENDREDI 31 mai 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
<p>Rôti de dinde au paprika</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salsifis</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage au poireau</p> <p>Veau à l'échalotte</p> <p>Quinoa</p> <p>Chou-fleur</p> <p>***</p>	<p>Saumon </p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Pois mange tout</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Allumettes de Chorizo</p> <p>Poêlée de légumes du soleil</p> <p>***</p>	<p>Pâtes à la crème d'épinards </p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
<b>Menu végétarien</b>				
<p>Courgette farcie au Millet sauce paprika</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Salsifis</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage au poireau</p> <p>Mijoté de lentilles</p> <p>Duo de boulgour et quinoa</p> <p>Chou-fleur</p> <p>***</p>	<p>Filet de tofu sauce aigre douce</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Pois mange tout</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Tortilla Végé</p> <p>Poêlée de légumes du soleil</p> <p>***</p>	<p>Tortellini Ricotta Epinards</p> <p>***</p> <p>Cake au citron</p>
<b>Alternative sans porc</b>				
			Lardinettes 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.*

LUNDI 3 juin 2024	MARDI 4 juin 2024	MERCREDI 5 juin 2024	JEUDI 6 juin 2024	VENDREDI 7 juin 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
Boulettes de bœuf à la sauce tomate	Waterzooi de poisson	Burrito végétarien	Poulet Tika Massala	Côte de porc
Fusilli	Purée de pommes de terre	Riz et Wrap	Spätzle	Rösti
Chou Romanesco ***	Petits pois et carottes ***	Crudités ***	Poêlée de légumes ***	Chou vert ***
Donuts au chocolat		Pastèque		Fromage blanc au noix et à la cannelle
<b>Menu crèche</b>				
Emincé de bœuf	Potage au pistou	Burrito végétarien	Crème d'asperges	Côte de porc
Fusilli	Waterzooi de poisson	Riz et Wrap	Poulet Tika Massala	Rösti
Chou Romanesco ***	Purée de pommes de terre	Crudités ***	Spätzle	Chou vert ***
Fruits de saison	Petits pois et carottes ***	Fruits de saison	Poêlée de légumes ***	Fruits de saison
<b>Menu bébé</b>				
Bœuf	Poisson	Haricots rouges	Poulet	Emincé de bœuf
Pâtes	Pommes de terre	Riz	Lentilles	Pommes de terre
Chou Romanesco ***	Petits pois et carottes ***	Poivrons jaunes ***	Navet ***	Chou vert ***
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 3 juin 2024	DIENSTAG 4 juin 2024	MITTWOCH 5 juin 2024	DONNERSTAG 6 juin 2024	FREITAG 7 juin 2024
<b>Tagesmenü</b>				
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Rind-Fleischbällchen in Tomatensoße	Waterzooi von Fisch	Vegetarischer Burrito	Huhn Tika Massala	Schweinekotelett
Fusilli	Kartoffelpüree	Reis und Wrap	Spätzle	Rösti
Romanesco-Kohl ***	Erbsen und Karotten ***	Rohkost ***	Gemüsepfanne ***	Grünkohl ***
Schoko-Donuts		Wassermelone		Quark mit Walnüssen und Zimt
<b>Kindergartenmenü</b>				
	Pistou-Suppe		Spargelcremesuppe	
Rindergeschnetzeltes	Waterzooi von Fisch	Vegetarischer Burrito	Huhn Tika Massala	Schweinekotelett
Fusilli	Kartoffelpüree	Reis und Wrap	Spätzle	Rösti
Romanesco-Kohl ***	Erbsen und Karotten ***	Rohkost ***	Gemüsepfanne ***	Grünkohl ***
Saisonfrüchte		Saisonfrüchte		Saisonfrüchte
<b>Baby-Menü</b>				
Rindfleisch	Fisch	Rote Bohnen	Huhn	Rindergeschnetzeltes
Nudeln	Kartoffeln	Reis	Linsen	Kartoffeln
Romanesco-Kohl ***	Erbsen und Karotten ***	Gelbe Paprika ***	Rübe ***	Grünkohl ***
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 Edelstahlgeschüsseln serviert. Bei Fragen wenden Sie sich bitte telefonisch an die Küche.





Menü nach Wunsch der Kinder



## Alternatives au menu Maison Relais de Betzdorf Semaine 23



**Dussmann**

LUNDI 3 juin 2024	MARDI 4 juin 2024	MERCREDI 5 juin 2024	JEUDI 6 juin 2024	VENDREDI 7 juin 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
Boulettes de bœuf à la sauce tomate  Fusilli  Chou Romanesco  ***  Fruits de saison	Potage au pistou  Waterzooi de poisson   Ecrasé de pommes de terre  Petits pois et carottes  ***	Burrito végétarien   Riz et Wrap  Crudités  ***  Pastèque	Potage d'asperges  Poulet Tika Massala  Spätzle  Poêlée de légumes  ***	Côte de porc  Rösti  Chou vert  ***  Fruits de saison
<b>Menu végétarien</b>				
Boulettes de légumes à la sauce tomate  Fusilli  Chou Romanesco  ***  Donuts au chocolat	Potage au pistou  Waterzooi d'haricots blancs  Purée de pommes de terre  Petits pois et carottes  ***	Burrito végétarien  Riz et Wrap  Crudités  ***  Pastèque	Crème d'asperges  Céleri Tika Massala  Rôsti  Poêlée de légumes  ***	Tomate farcie au quinoa  Rösti  Chou vert  ***  Fromage blanc au noix et à la cannelle
<b>Alternative sans porc</b>				
				Emincé de bœuf

**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.*

LUNDI 10 juin 2024	MARDI 11 juin 2024	MERCREDI 12 juin 2024	JEUDI 13 juin 2024	VENDREDI 14 juin 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
<b>Menu du jour</b>				
Saucisse de veau Sauce à la moutarde	Omelette roulée au fromage	Scampis sauce Sweet Chili	Carbonnade à la Flammande	Cuisse de poulet
Purée	Pommes de terre au four	Riz	Pommes de terre	Boulgour
Chou rouge ***	Epis de maïs ***	Epinards à la crème ***	Courgettes sautées ***	Poêlée de poivrons et tomates ***
Compote de pommes		Pêches, Nectarines		Pudding à la vanille
<b>Menu crèche</b>				
Emincé de veau Sauce à la moutarde	Potage Cresson	Scampis sauce Sweet Chili	Potage aux lentilles	Filet de poulet
Purée	Omelette roulée au fromage	Riz	Carbonnade à la Flammande	Boulgour
Chou rouge ***	Pommes de terre au four	Epinards à la crème ***	Pommes de terre	Poêlée de poivrons et tomates ***
Fruits de saison	Epis de maïs ***	Fruits de saison	Courgettes sautées ***	Fruits de saison
<b>Menu bébé</b>				
Veau	Œuf	Poisson	Bœuf	Poulet
Purée	Pommes de terre	Riz	Pommes de terre	Boulgour
Chou Rouge ***	Carottes ***	Epinards ***	Courgettes ***	Poivrons et tomates ***
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 10 juin 2024	DIENSTAG 11 juin 2024	MITTWOCH 12 juin 2024	DONNERSTAG 13 juin 2024	FREITAG 14 juin 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
<b>Tagesmenü</b>				
Kalbwaurst Senfsoße	Gerolltes Omelett mit Käse	Scampi-Sauce Sweet Chili	Carbonnade à la Flammande	Hähnchenschenkel
Püree	Ofenkartoffeln	Reis	Kartoffeln	Bulgur
Rotkohl ***	Maiskolben ***	Rahmspinat ***	Gebratene Zucchini ***	Pfanne mit Paprika und Tomaten ***
Apfelkompott		Pfirsiche, Nektarinen		Vanillepudding
<b>Kindergartenmenü</b>				
Geschnetzeltes Kalbfleisch Senfsauce	Kressesuppe	Scampi-Sauce Sweet Chili	Linsensuppe	Hühnerfilet
Püree	Gerolltes Omelett mit Käse	Reis	Carbonnade à la Flammande	Bulgur
Rotkohl ***	Ofenkartoffeln	Rahmspinat ***	Kartoffeln	Pfanne mit Paprika und Tomaten ***
Saisonfrüchte	Maiskolben ***	Saisonfrüchte	Gebratene Zucchini ***	Saisonfrüchte
<b>Baby-Menü</b>				
Kalb	Ei	Fisch	Rindfleisch	Huhn
Püree	Kartoffeln	Reis	Kartoffeln	Bulgur
Rotkohl ***	Karotten ***	Spinat ***	Zucchini ***	Paprika und Tomaten ***
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 Edelstahlgeschüsseln serviert. Bei Fragen wenden Sie sich bitte telefonisch an die Küche.





Menü nach Wunsch der Kinder



## Alternatives au menu Maison Relais de Betzdorf Semaine 24



**Dussmann**

LUNDI 10 juin 2024	MARDI 11 juin 2024	MERCREDI 12 juin 2024	JEUDI 13 juin 2024	VENDREDI 14 juin 2024
<b>Menu anti allergique</b>				
<p><b>Emincé de veau</b> Sauce à la moutarde</p> <p><b>Purée</b></p> <p><b>Chou rouge</b> ***</p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Potage Cresson</b></p> <p><b>Galette de lentilles</b> </p> <p><b>Pommes de terre au four</b></p> <p><b>Epis de maïs</b> ***</p>	<p><b>Scampis sauce</b>  Sweet Chili</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Epinards</b> ***</p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Potage aux lentilles</b></p> <p><b>Carbonnade à la Flammande</b></p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p><b>Courgettes sautées</b> ***</p>	<p><b>Filet de poulet</b></p> <p><b>Quinoa</b></p> <p><b>Poêlée de poivrons et tomates</b> ***</p> <p><b>Fruits de saison</b></p>
<b>Menu végétarien</b>				
<p><b>Aubergine grillée</b></p> <p><b>Purée</b></p> <p><b>Chou rouge</b> ***</p> <p><b>Compote de pommes</b></p>	<p><b>Potage Cresson</b></p> <p><b>Omelette roulée au fromage</b></p> <p><b>Pommes de terre au four</b></p> <p><b>Epis de maïs</b> ***</p>	<p><b>Tofu fumé sauce</b> Sweet Chili</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Epinards</b> ***</p> <p><b>Pêches, Nectarines</b></p>	<p><b>Potage aux lentilles</b></p> <p><b>Carbonnade de légumes au soja</b></p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p><b>Courgettes sautées</b> ***</p>	<p><b>Butternut poêlé</b></p> <p><b>Boulgour</b></p> <p><b>Poêlée de poivrons et tomates</b> ***</p> <p><b>Pudding à la vanille</b></p>
<b>Alternative sans porc</b>				

**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.*