

LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
Emincé de poulet	Shakshuka	Carbonade Flamande	Saumon grillé Sauce Aurore	 Ravioli à la Ricotta et aux épinards, sauce crème
Farfalle	(riz, œuf, sauce tomate)	Pommes de terre vapeur	Duo de boulgour et quinoa	
Poelée de champignons ***	Pain pita ***	Haricots verts ***	Courgettes poelées ***	***
Fromage Blanc aux Myrtilles		Fruits de saison		Cake Marbré
Menu crèche				
Emincé de poulet	Crème de petit pois Shakshuka	Carbonade Flamande	Potage à la tomate Saumon grillé Sauce Aurore	 Ravioli à la Ricotta et aux épinards, sauce crème
Farfalle	(riz, œuf, sauce tomate)	Pommes de terre vapeur	Duo de boulgour et quinoa	
Poelée de champignons ***	Pain pita ***	Haricots verts ***	Courgettes poelées ***	***
Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison
Menu bébé				
Emincé de poulet	Œuf	Bœuf	Saumon	Pâtes
Farfalle	Riz	Pommes de terre	Boulgour	Sauce à la Ricotta
Carottes ***	Petit pois ***	Haricots verts ***	Courgettes ***	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 25 mars 2024	DIENSTAG 26 mars 2024	MITTWOCH 27 mars 2024	DONNERSTAG 28 mars 2024	FREITAG 29 mars 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
Hühnergeschnetzeltes	Shakshuka	Flämische Karbonade	gegrillter Lachs Aurora-Sauce	 Ravioli mit Ricotta und Spinat, Sahnesauce
Farfalle	(Reis, Ei, Tomatensoße)	gekochte kartoffeln	Duo aus Bulgur und Quinoa	
Pilzpüree ***	Pita-Brot ***	grüne Bohnen ***	gebratene Zucchini ***	***
Quark mit Heidelbeeren		Saisonfrüchte		Marmor Kuchen
Kindergartenmenü				
Hühnergeschnetzeltes	Erbsensuppe	Flämische Karbonade	Tomatensuppe	 Ravioli mit Ricotta und Spinat, Sahnesauce
Farfalle	Shakshuka (Reis, Ei, Tomatensoße)	Dampfkartoffeln	gegrillter Lachs Aurora-Sauce	
Pilzpfanne ***	Pita-Brot ***	Grüne Bohnen ***	Duo aus Bulgur und Quinoa	***
Saisonfrüchte		Saisonfrüchte	gebratene Zucchini ***	Saisonfrüchte
Baby-Menü				
Hähnchengeschnetzeltes	Ei	Rindfleisch	Lachs	Nudeln
Farfalle	Reis	Kartoffeln	Bulgur	Ricotta-Sauce
Karotten ***	Erbse ***	grüne Bohnen ***	Zucchini ***	Spinat ***
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 13



Dussmann

LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Menu anti allergique				
<p>Emincé de poulet</p> <p>Pâtes sans gluten</p> <p>Poelée de champignons</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Crème de petit pois</p> <p>Tofu au basilic </p> <p>Riz, sauce tomate</p> <p>Pain pita</p> <p>***</p>	<p>Carbonade Flamande</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Saumon grillé Sauce tomate</p> <p>Quinoa</p> <p>Courgettes poelées</p> <p>***</p>	<p>Pâtes sans gluten </p> <p>Epinards, sauce crème</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu végétarien				
<p>Galette aux haricots rouges et légumes</p> <p>Farfalle</p> <p>Poelée de champignons</p> <p>***</p> <p>Fromage Blanc aux Myrtilles</p>	<p>Crème de petit pois</p> <p>Shakshuka (riz, œuf, sauce tomate)</p> <p>Pain pita</p> <p>***</p>	<p>Ragoût de pois chiche</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Céleri pané à la graine de courge</p> <p>Duo de boulgour et quinoa</p> <p>Courgettes poelées</p> <p>***</p>	<p>Ravioli à la Ricotta et aux épinards, sauce crème</p> <p>***</p> <p>Cake Marbré</p>
Alternative sans porc				

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 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
Menu du jour				
Lundi de Pâques (Jour férié)	Escalope de veau sauce brune	Pilons de poulet marinés	Poisson pané sauce rémoulade	Burrito Végétarien
	Spätzle	Purée de pommes de terre	Pommes de terre vapeur	Riz
	Navets glacés ***	Brocolis à l'échalotte ***	Duo de carottes persillés ***	Crème épaisse aux herbes ***
		Compote de fruits		Panna cotta aux fruits rouges
Menu crèche				
	Potage au cerfeuil	Pilons de poulet marinés	Potage au chou-fleur	Burrito Végétarien
	Escalope de veau sauce brune	Purée de pommes de terre	Filet de cabillaud sauce rémoulade	Riz
	Spätzle	Brocolis à l'échalotte ***	Pommes de terre	Crème épaisse aux herbes ***
	Navets glacés ***	Fruits de saison	Duo de carottes persillés ***	Fruits de saison
Menu bébé				
	Veau	Poulet	Cabillaud	Soupe de légumes aux lentilles
	Pâtes	Purée	Pommes de terre	
	Navets ***	Brocolis ***	Carottes ***	***
	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



LUNDI 1 avril 2024	DIENSTAG 2 avril 2024	MITTWOCH 3 avril 2024	DONNERSTAG 4 avril 2024	FREITAG 5 avril 2024
	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
Ostermontag (Feiertag)	Kalbsschnitzel braune Soße	Marinierte Hähnchenkeulen	panierter Fisch Remouladensoße	Vegetarischer Burrito
	Spätzle	Kartoffelpüree	gekochte Kartoffeln	Reis
	glasierte Rüben ***	Brokkoli mit Schalotten ***	Zweierlei Möhren mit Petersilie ***	Sauerrahm mit Kräutern ***
		Obstkompott		Panna cotta mit roten Früchten
Kindergartenmenü				
	Kerbelsuppe	Marinierte Hähnchenkeulen	Blumenkohlsuppe	Vegetarischer Burrito
	Kalbsschnitzel braune Soße		Kabeljaufilet Remouladensauce	Reis
	Spätzle	Kartoffelpüree	Kartoffeln	Sauerrahm mit Kräutern ***
	glasierte Rüben ***	Brokkoli mit Schalotten ***	Zweierlei Möhren mit Petersilie ***	Saisonfrüchte
		Saisonfrüchte		
Baby-Menü				
	Kalb	Hähnchenfilet	Kabeljau	Gemüsesuppe mit Linsen
	Nudeln	Püree	Kartoffeln	
	Rüben ***	Brokkoli ***	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 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 14



Dussmann

LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
Menu anti allergique				
Lundi de Pâques (Jour férié)	Potage au cerfeuil	Pilons de poulet marinés	Potage au chou-fleur	Burrito Végétarien Riz *** Fruits de saison
	Escalope de veau sauce brune	Ecrasé de pommes de terre	Filet de cabillaud	
	Pâtes sans gluten	Brocolis à l'échalotte	Pommes de terre vapeur	
	Navets glacés ***	Fruits de saison ***	Duo de carottes persillés ***	
Menu végétarien				
	Potage au cerfeuil	Escalope de butternut	Potage au chou-fleur	Burrito Végétarien Riz *** Fruits de saison
	Tofu poêlé	Purée de pommes de terre	Potée aux légumes	
	Spätzle	Brocolis à l'échalotte	Pommes de terre vapeur	
	Navets glacés ***	Compote de fruits ***	***	
Alternative sans porc				

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 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
Emincé de bœuf Sauce au miel et thym	Wainzoossis sauce à la moutarde	Pâtes au thon à la sauce tomate	Pizza Margherita	Filet de poulet sauce curry au lait de coco
Pommes de terre au four	Pommes de terre			Riz
Poêlée de légumes du soleil ***	Pois mange tout ***	***	***	Duo de courgettes ***
Fruits de saison		Plateau de fruits secs		Pudding à la vanille
Menu crèche				
Emincé de bœuf Sauce au miel et thym	Velouté de champignons	Pâtes au thon à la sauce tomate	Potage Minestrone	Filet de poulet sauce curry au lait de coco
Pommes de terre au four	Emincé de veau		Pizza Margherita	Riz
Poêlée de légumes du soleil ***	Pommes de terre	***	***	Duo de courgettes ***
Fruits de saison	Pois mange tout ***	Fruits de saison		Fruits de saison
Menu bébé				
Bœuf	Veau	Thon	Pois chiche	Poulet
Pommes de terre	Pommes de terre	Pâtes	Boulgour	Riz
Aubergine ***	Pois mange tout ***	Tomates ***	Carottes ***	Courgettes ***
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 8 avril 2024	DIENSTAG 9 avril 2024	MITTWOCH 10 avril 2024	DONNERSTAG 11 avril 2024	FREITAG 12 avril 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
Geschnetzeltes Rindfleisch Honig-Thymian-Sauce	Wainzoosis Senfsoße	Nudeln mit Thunfisch mit Tomatensoße	Pizza Margherita	Hähnchenfilet Currysauce mit Kokosmilch
Ofenkartoffeln	Kartoffeln			Reis
Mediterranes Gemüse ***	Zuckerschoten ***	***	***	Duo aus Zucchini ***
Saisonfrüchte		Platte mit Trockenfrüchten		Vanillepudding
Kindergartenmenü				
Geschnetzeltes Rindfleisch Honig-Thymian-Sauce	Pilzcremesuppe	Nudeln mit Thunfisch mit Tomatensoße	Minestrone-Suppe	Hähnchenfilet Currysauce mit Kokosmilch
Ofenkartoffeln	Kalbsgeschnetzeltes		Pizza Margherita	Reis
Pfanne mit Sonnengemüse ***	Kartoffeln	***	***	Duo aus Zucchini ***
Saisonfrüchte	Zuckerschoten ***	Saisonfrüchte		Saisonfrüchte
Baby-Menü				
Rindfleisch	Kalb	Thunfisch	Kichererbsen	Hähnchenfilet
Kartoffeln	Kartoffeln	Nudeln	Bulgur	Reis
Aubergine ***	Zuckerschoten ***	Tomaten ***	Karotten ***	Zucchini ***
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 15



Dussmann

LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024
Menu anti allergique				
<p>Emincé de tofu Sauce au caramel et thym</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Poêlée de légumes du soleil</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Wainzoosis sauce à la moutarde</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pois mange tout</p> <p>***</p>	<p>Pâtes sans gluten au thon à la sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Pizza Spéciale</p> <p>***</p>	<p>Filet de poulet sauce curry au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu végétarien				
<p>Emincé de tofu Sauce au caramel et thym</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Poêlée de légumes du soleil</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Saucisse de légumes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pois mange tout</p> <p>***</p>	<p>Pâtes aux petits légumes et à la sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Plateau de fruits secs</p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>***</p>	<p>Fricassée de haricots rouges</p> <p>Riz</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>***</p> <p>Pudding à la vanille</p>
Alternative sans porc				
	<p>Saucisse de veau</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 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
Rôti de porc	Frittata de pommes de terre	Dos de cabillaud Sauce citron	Waterzooi de poulet	Penne à la bolognaise
Pommes de terre		Semoule	Riz	
Chou-fleur gratiné ***	Salade verte ***	Ratatouille ***	Champignons en persillade ***	Fromage râpé ***
Yaourt aux fruits		Brownies au chocolat		Fruits de saison
Menu crèche				
Rôti de porc	Potage Argenteuil	Dos de cabillaud Sauce citron	Potage aux légumes	Penne à la bolognaise
Pommes de terre	Frittata de pommes de terre	Semoule	Waterzooi de poulet	
Chou-fleur gratiné ***	Salade verte ***	Ratatouille ***	Riz	Fromage râpé ***
Fruits de saison		Fruits de saison	Champignons en persillade ***	Fruits de saison
Menu bébé				
Veau	Œufs	Cabillaud	Poulet	Bœuf
Pommes de terre	Lentilles corail	Semoule	Riz	Pâtes
Chou-fleur ***	Poireaux ***	Ratatouille ***	Champignons ***	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 15 avril 2024	DIENSTAG 16 avril 2024	MITTWOCH 17 avril 2024	DONNERSTAG 18 avril 2024	FREITAG 19 avril 2024
Salatbar Vinaigrette				
Tagesmenü				
Schweinebraten	Kartoffel-Frittata	Kabeljau Filet Zitronensoße	Waterzooi vom Huhn	Penne mit Bolognese
Kartoffeln		Couscous	Reis	
gratinierter Blumenkohl ***	grüner Salat ***	Ratatouille ***	Pilze in Persillade ***	Geriebener Käse ***
Joghurt mit Früchten		Brownies mit Schokolade		Saisonfrüchte
Kindergartenmenü				
Schweinebraten	Suppe Argenteuil	Kabeljau-Rücken Zitronensoße	Gemüsesuppe	Penne mit Bolognese
Kartoffeln	Kartoffel-Frittata	Couscous	Waterzooi vom Huhn	
gratinierter Blumenkohl ***	grüner Salat ***	Ratatouille ***	Reis	geriebener Käse ***
Saisonfrüchte		Saisonfrüchte	Pilze in Persillade ***	Saisonfrüchte
Baby-Menü				
Kalb	Eier	Kabeljau	Huhn	Rindfleisch
Kartoffeln	Korallenlinsen	Grieß	Reis	Nudeln
Blumenkohl ***	Porree ***	Ratatouille ***	Pilze ***	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 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 16



Dussmann

LUNDI 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Menu anti allergique				
<p>Rôti de porc</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Chou-fleur gratiné ***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage Argenteuil</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p>	<p>Dos de cabillaud Sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Waterzooi de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Champignons en persillade ***</p>	<p>Penne à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé ***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu végétarien				
<p>Veganer Braten</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Chou-fleur gratiné ***</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Argenteuil</p> <p>Frittata de pommes de terre</p> <p>Salade verte ***</p>	<p>Curry de légumes aux haricots blancs</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Brownies</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Falafels de potiron</p> <p>Riz</p> <p>Champignons en persillade ***</p>	<p>Penne sauce Napolitaine</p> <p>Fromage râpé ***</p> <p>Fruits de saison</p>
Alternative sans porc				
<p>Rôti de dinde</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 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
Emincé de poulet au paprika	Brochette de scampis	Lasagne végétarienne	Cordon bleu de porc pané	Bœuf bourguignon
Gnocchis	Riz		Pommes de terre rôties	Boulgour
Poivrons sautés ***	Chou Romanesco ***	***	Chou rave poêlé ***	Duo de carottes ***
Fruits de saison			Fromage blanc à l'abricot	Cake au citron
Menu crèche				
Emincé de poulet au paprika	Potage aux carottes	Lasagne végétarienne	Potage de pois cassés	Bœuf bourguignon
Gnocchis	Brochette de scampis		Cordon bleu de porc pané	Boulgour
Poivrons sautés ***	Riz	***	Pommes de terre rôties	Duo de carottes ***
Fruits de saison	Chou Romanesco ***		Chou rave poêlé ***	Fruits de saison
			Fruits de saison	
Menu bébé				
Emincé de poulet	Saumon	Pâte à la sauce tomate et lentilles	Veau	Bœuf
Coquillettes	Riz		Pommes de terre	Boulgour
Poivrons et carottes ***	Chou Romanesco ***	***	Chou Rave ***	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 22 avril 2024	DIENSTAG 23 avril 2024	MITTWOCH 24 avril 2024	DONNERSTAG 25 avril 2024	FREITAG 26 avril 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika	Scampi Spieße	Vegetarische Lasagne	Paniertes Cordon bleu vom Schwein	Rindfleisch Bourguignon
Gnocchi	Reis		Bratkartoffeln	Bulgur
gebratene Paprika	Romanesco-Kohl		gebratener Kohlrabi	Zweierlei Möhren
***	***	***	***	***
Saisonfrüchte		Quark mit Aprikose		Zitronen-Cake
Kindergartenmenü				
Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika	Karottensuppe		Erbensuppe	
Gnocchi	Scampi Spieße	Vegetarische Lasagne	Paniertes Cordon bleu vom Schwein	Rindfleisch Bourguignon
gebratene Paprika	Reis		Bratkartoffeln	Bulgur
***	Romanesco-Kohl		gebratener Kohlrabi	Zweierlei Möhren
***	***	***	***	***
Saisonfrüchte		Saisonfrüchte		Saisonfrüchte
Baby-Menü				
Hühnergeschnetzeltes	Lachs	Nudeln mit Tomatensoße und Linsen	Kalb	Rindfleisch
Nudeln	Reis		Kartoffeln	Bulgur
Paprika und Karotten	Romanesco-Kohl		Kohlrabi	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 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 17



Dussmann

LUNDI 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Menu anti allergique				
<p>Emincé de poulet au paprika</p> <p>Pâtes sans gluten</p> <p>Poivrons sautés</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage aux carottes</p> <p>Brochette de scampis </p> <p>Riz</p> <p>Chou Romanesco</p> <p>***</p>	<p>Pâtés sans gluten</p> <p>Sauce tomate aux légumes</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Emincé de veau</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Chou rave poêlé</p> <p>***</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Quinoa</p> <p>Duo de carottes</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu végétarien				
<p>Gnocchis sautés aux poivrons</p> <p>Mozzarella</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage aux carottes</p> <p>Brochette de légumes et Tofu</p> <p>Riz</p> <p>Chou Romanesco</p> <p>***</p>	<p>Lasagne végétarienne</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc à l'abricot</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Cordon bleu de céleri</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Chou rave poêlé</p> <p>***</p>	<p>Galette de haricots rouge et champignons</p> <p>Boulgour</p> <p>Duo de carottes</p> <p>***</p> <p>Cake au citron</p>
Alternative sans porc				
			Cordon bleu de dinde	

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 29 avril 2024	MARDI 30 avril 2024	MERCREDI 1 mai 2024	JEUDI 2 mai 2024	VENDREDI 3 mai 2024
Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette		Salad'Bar Vinaigrette	Salad'Bar Vinaigrette
Menu du jour				
<p>Risotto au parmesan et tomates séchées</p> <p>***</p> <p>Yaourt Stracciatella</p> <p></p>	<p>Emincé de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Courgettes grillées</p> <p>***</p>	<p>Fête du travail (Jour férié)</p>	<p>Filet de saumon Sauce citron </p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>***</p>	<p>Cheesburger</p> <p>Pommes de terre Wedges</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fraises à la chantilly</p>
Menu crèche				
<p>Risotto au parmesan et tomates séchées</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p> <p></p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Courgettes grillées</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Filet de saumon Sauce citron </p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>***</p>	<p>Emincé de bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu bébé				
<p>Pois chiche </p> <p>Riz</p> <p>Tomates</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Courgettes</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>***</p>	<p>Saumon </p> <p>Blé</p> <p>Poireaux</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Bœuf</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits </p>

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 29 avril 2024	DIENSTAG 30 avril 2024	MITTWOCH 1 mai 2024	DONNERSTAG 2 mai 2024	FREITAG 3 mai 2024
Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette		Salatbar Vinaigrette	Salatbar Vinaigrette
Tagesmenü				
<p>Risotto mit Parmesan und getrocknete Tomaten</p> <p>***</p> <p>Joghurt Stracciatella</p>	<p>geschnetzeltes Rindfleisch</p> <p>Bratkartoffeln</p> <p>gegrillte Zucchini</p> <p>***</p>	<p>Tag der Arbeit (Feiertag)</p>	<p>Lachsfilet Zitronensauce </p> <p>Weizen</p> <p>Lauch-Fondue</p> <p>***</p>	<p>Cheesburger</p> <p>Kartoffel Wedges</p> <p>grüner Salat</p> <p>***</p> <p>Erdbeeren mit Schlagsahne</p>
Kindergartenmenü				
<p>Risotto mit Parmesan und getrocknete Tomaten</p> <p>***</p> <p>Saisonfrüchte</p>	<p>Kürbissuppe</p> <p>geschnetzeltes Rindfleisch</p> <p>Bratkartoffeln</p> <p>gegrillte Zucchini</p> <p>***</p>		<p>Selleriecreme</p> <p>Lachsfilet Zitronensauce </p> <p>Weizen</p> <p>Lauch-Fondue</p> <p>***</p>	<p>Rindergeschnetzeltes</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Erbsen</p> <p>***</p> <p>Saisonfrüchte</p>
Baby-Menü				
<p>Kichererbsen</p> <p>Reis</p> <p>Tomaten</p> <p>***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Rindfleisch</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Zucchini</p> <p>***</p> <p>Obstkompott </p>		<p>Lachs </p> <p>Weizen</p> <p>Porree</p> <p>***</p> <p>Obstkompott </p>	<p>Rindfleisch</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Erbsen</p> <p>***</p> <p>Obstkompott </p>

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 18



Dussmann

LUNDI 29 avril 2024	MARDI 30 avril 2024	MERCREDI 1 mai 2024	JEUDI 2 mai 2024	VENDREDI 3 mai 2024
Menu anti allergique				
<p>Falafels au potiron </p> <p>Riz</p> <p>Coulis de tomate</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Emincé de bœuf aux épices</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Courgettes grillées</p> <p>***</p>	<p>Fête du travail (Jour férié)</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Filet de saumon Sauce citron </p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>***</p>	<p>Cheesburger</p> <p>Pommes de terre Wedges</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison</p>
Menu végétarien				
<p>Falafels au potiron </p> <p>Riz</p> <p>Coulis de tomate</p> <p>Yaourt Stracciatella</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Emincé de tofu aux épices</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Courgettes grillées</p>		<p>Crème de céleri</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Burger de Pollenta</p> <p>Salade verte</p> <p>Fraises à la chantilly</p>
Alternative sans porc				

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.