

Montag, 13. Mai 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Risotto mit Gemüse

Bio-Carnerolireis, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Risotto mit Champignons

Bio-Carnerolireis, Bio-Champignons vom Knapphaff

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Quiche Lorraine

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Bio-Sahne aus Luxemburg

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Dienstag, 14. Mai 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Schnitzel mit Pasta und Gemüse

Bio-Pasta vom Hof Miller, Bio-Rindfleisch von Gallolux, Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

Vegetarische Grillwürstchen mit Pasta und Gemüse

Bio-Pasta vom Hof Miller, Tofu-Würstchen von Taifun, Bio-Gemüse von Geméiswierk

Dessert

Mousse au Chocolat

Bio-Schokolade von Belcolade, Bio-Sahne aus Luxemburg

Internat

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,
Aufschnitt vom Kass Haff, hausgemachte Cerealien

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Mittwoch, 15. Mai 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kniddelen mit Speck und Zwiebeln

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Speck von Sud Viande

Menu 2

Kniddelen mit Käsesauce

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Käse vom Schank Haff

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Hamburger mit Röstkartoffeln

Burgerbrot von Bioscott, Bio-Rindfleisch von Gallolux, Gemüse von Geméiswierk

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Donnerstag, 16. Mai 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Paella

Bio-Reis aus der Camargue, Meeresfrüchte aus dem Atlantik, Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

Paella vegetarisch

Bio-Reis aus der Camargue, Bio-Gemüse von Geméiswierk

Dessert

Eclair à la Vanille

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller

Internat

Wraps

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Kass Haff, Gemüse von Am Gärtchen, Hühner vom Hof Miller

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

Freitag, 17. April 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

Erdbeeren mit Schokolade

Erdbeeren von Guddesch, Bio-Schokolade von Belcolade

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison.
Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes.
Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.