

Montag, 9. Dezember 2024

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Spaghetti Carbonaraa

Bio-Nudeln von Byodo, Speck von Schweinen aus Ospern,  
Bio-Sahne aus Luxemburg

## Menu 2

### Pasta Arrabiata

Bio-Nudeln von Byodo,  
Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Dessert

### Zitronenkuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,  
Butter aus Luxemburg, Bio-Zitronen aus Frankreich

\*\*\*

## Internat

### Gnocchi mit Bechamelsauce und Käse

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,  
Sahne aus Luxemburg, Käse vom Schank-Haff

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, 10. Dezember 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Fisch der Saison mit Salzkartoffeln und Gemüse

Wildfisch der Saison,  
Bio-Kartoffeln von Eschette Nico,  
Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

## Risotto Champignons

Bio-Carnerolireis aus Italien,  
Champignons von Champs vu Glabesch

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der Saison

\*\*\*

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, 11. Dezember 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln

Bio-Rindfleisch von Gallolux,  
Rotkohl von Geméiswierk,  
Kartoffeln von Eschette Nico

Menu 2

## Kohlroulade mit Kartoffeln und Rotkohl

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

Dessert

## Birnenkuchen

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller,  
Butter aus Luxemburg, Bio-Birnen vom Pretemer Haff

\*\*\*

Internat

## Gebratener Fisch mit Salzkartoffeln und Gemüse

Wildfisch aus dem Atlantik, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico,  
Bio-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, 12. Dezember 2024

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Kartoffelgratin mit Gemüse

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

## Menu 2

### Kartoffelgratin mit Blumenkohl

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

## Dessert

### Bayrische Creme

Bio-Milch vom Kass-Haff,

Eier vom Hof Miller

\*\*\*

## 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.

Freitag, 13. Dezember 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der Saison

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.