

Montag, 2. März 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Pizza Baguette Champignons

Bio-Baguette von Pain & Traditon, Champignons vom Knapphaff

MENU 2

Pizza Baguette Gemüse

Bio-Baguette von Pain&tradition, Gemüse von Am Gärtchen

DESSERT

Obst

Bio-Obst der Saison

INTERNAT

Hachis Parmentier

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico,

Hackfleisch von Gallolux



Restaurant Mélusine

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, 3. März 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Hamburger mit Röstkartoffeln

Bio-Brot von Pain & Tradition, Rindfleisch von Gallolux,
Bio-Gemüse aus Europa, Kartoffeln von Eschette Nico

MENU 2

Hamburger (vegetarisch) mit Röstkartoffeln

Bio-Brot von Pain & Tradition, Gemüse von Am Gärtchen,
Kartoffeln von Eschette Nico

DESSERT

Kuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller
Butter aus Luxemburg, Schokolade von Belcolade

INTERNAT

Vegetarische Poké Bowl

Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Bio-Gemüse der Saison



Restaurant Mélusine

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, 4. März 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Gromperekichelcher mit Apfelkompott

Kartoffeln von Eschette Nico, Eier vom Hof Miller,
Äpfel vom Pretemer Haff

DESSERT

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

INTERNAT

Hamburger mit Röstkartoffeln

Bio-Brot von Pain&tradition, Rindfleisch von Gallolux,
Bio-Kartoffeln von Eschette Nico



Restaurant Mélusine

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, 5. März 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Wok mit Fisch der Saison

Bio-Gemüse der Saison, fangfrischer Wildfisch,

Bio-Vollkornreis aus der Camargue

MENU 2

Gegrillter Tofu mit Gemüsereis

Bio-Tofu von Taifun, Bio-Gemüse von Am Gärtchen,

Vio-Vollkornreis aus der Camargue

INTERNAT

Abendbrot + gegrillte Paprika

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,

Aufschnitt vom Kass Haff, hausgemachte Cerealien,

hausgemachter Reissalat



Restaurant Mélusine

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, 6. März 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU

SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

DESSERT

Früchte

Obst der Saison



Restaurant Mélusine

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.