

Montag, 13. April 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Spaghetti mit Tomatensauce

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Tomaten aus Italien

MENU 2

Spaghetti Alfredo

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Käse vom Schank-Haff,
Bio-Sahne aus Deutschland

DESSERT

Obst

Bio-Obst der Saison

INTERNAT

Schnitzel mit Karotten und Kartoffeln

Bio-Schweinefleisch aus Ospern, Bio-Karoffeln von Eschette Nico,
Karotten von Am Gärtchen



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.

Chef de cuisine : Volker Krump

Dienstag, 14. April 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Currywurst mit Kartoffelpürée

Würstchen von Sud-Viandes, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

MENU 2

Veg. Grillwürstchen mit Kartoffelpürée

Veg. Grillwurst aus Jackfrucht, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

DESSERT

Brownie

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,
Schokolade von Belcolade

INTERNAT

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltès, 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.

Chef de cuisine : Volker Krump

Mittwoch, 15. April 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Kniddelen mit Speck und Zwiebeln

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,
Speck aus Oस्पern, Zwiebeln von Geméiswierk

MENU 2

Kniddelen mit Käsesauce

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

DESSERT

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

INTERNAT

Pizza

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,
Salami von Sud-Viandes, Käse vom Schank-Haff



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.

Chef de cuisine : Volker Krump

Donnerstag, 16. April 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Kartoffelgratin mit Blumenkohl

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Bio-Gemüse aus Luxemburg

MENU 2

Kartoffelgratin mit Champignons

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico,
Bio-Champignons vom Knapphaff

Mousse au chocolat

Bio-Sahne, Bio-Schokolade von Belcolade

INTERNAT

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltès, 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.

Chef de cuisine : Volker Krump

Freitag, 17. April 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU

SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

DESSERT

Obst

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.

Chef de cuisine : Volker Krump