

Montag, 4. Mai 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Linsendal mit Brot

Bio-Linsen vom Hof Miller, Brot von Bioscott,

Gemüse von Geméiswierk

MENU 2

Chilli sin Carne mit Tofu und Reis

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bohnen vom Hof Miller,

Vollkornreis aus der Camargue, Tofu von Luxsoy

DESSERT

Obst

Bio-Obst der Saison

INTERNAT

Spaghetti mit Champignonrahmsauce

Bio-Vollkornspaghetti von Byodo, Champignons vom Knapphaff



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, 5. Mai 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Spaghetti mit Wokgemüse

Vollkornspaghetti von Byodo, Gemüse von Geméiswierk,

Tofu von Luxsoy

MENU 2

Gefüllte Paprika mit Couscous und Feta

Gemüse von Am Gärtchen, Couscous von Markal,

Feta vom Hof Baltes

DESSERT

Brownie

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,

Schokolade von Belcolade

INTERNAT

Abendbrot

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.

Chef de cuisine : Volker Krump

Mittwoch, 6. Mai 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Hamburger mit Röstkartoffeln

Rindfleisch von Gallolux, Brot von Pain & Tradition,
Gemüse von Geméiswierk, Kartoffeln von Eschette Nico

MENU 2

Vegetarischer Burger mit Röstkartoffeln

Brot von Pain & Tradition, Gemüse von Geméiswierk,
Kartoffeln von Eschette Nico

DESSERT

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

INTERNAT

Kniddelen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,
Milch vom Kass-Haff, Speck von Sud-Viandes



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, 7. Mai 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Bouchée à la Reine

Hühner vom Hof Miller,
Vollkornreis aus der Camargue

MENU 2

**Bouchée à la Reine
(vegetarisch)**

Bio-Champignons vom Knapphaff,
Vollkornreis aus der Camargue

DESSERT

Mousse au chocolat

Bio-Sahne, Bio-Schokolade von Belcolade

INTERNAT

Abendbrot + Bruscetta

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, 8. Mai 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