

**Montag, 1. Juni 2026**

**SUPPE**

***Gemüsesuppe***

Bio-Gemüse von Geméiswierk

**MENU 1**

***Spaghetti mit Pesto***

Bio-Vollkornspaghetti von Byodo, Basilikum vom LTA, Olivenöl aus Portugal

**MENU 2**

***Gnocchi mit Tomatensauce***

Bio-Gnocchi, Bio-Gemüse vom LTA

**MENU 3**

***Schupfnudeln mit Gemüse  
und Bratensauce***

Bio Schupfnudeln aus Deutschland, hausgemachte Bratensauce,  
Gemüse von Geméiswierk

**DESSERT**

***Obstsalat***

Bio Obst der Saison

**INTERNAT**

***Hot-Dogs***

Bio-Schweinefleisch aus Ospern, Brot von Pain & Tradition



**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, 2. Juni 2026**

**SUPPE**

## **Gemüsesuppe**

Bio-Gemüse von Geméiswierk

**MENU 1**

## **Vegetarische Lasagne**

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“, Käse vom Schank-Haff

**MENU 2**

## **Chilli sin Carne mit Reis**

Bio-Bohnen vom Haff Miller, Bio-Gemüse von Geméiswierk,  
Bio-Vollkornreis aus der Camargue

**MENU 3**

## **Gefüllte Teigtaschen mit Couscous**

Bio-Mehl vom Haff Miller, Bio-Eier vom Haff Miller,  
Bio-Butter aus Luxemburg, Couscous vom Markal

**DESSERT**

## **Kuchen**

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

**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, 3. Juni 2026**

**SUPPE**

***Gemüsesuppe***

Bio-Gemüse von Geméiswierk

**MENU 1**

***Grillwürstchen mit Kartoffelpüree***

Bio-Schweinefleisch aus Ospern, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

**MENU 2**

***Kantonisches Wurstgulasch mit Kartoffeln***

Bio-Schweinefleisch aus Ospern, Kartoffeln von Eschette Nico

**MENU 3**

***Hachis Parmentier (vegetarisch)***

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

**DESSERT**

***Joghurt***

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

**INTERNAT**

***Paella***

Bio-Vollkornreis aus Italien, Meeresfrüchte aus dem Atlantik,  
Gemüse von Geméiswierk



**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, 4. Juni 2026**

**SUPPE**

***Gemüsesuppe***

Bio-Gemüse von Geméiswierk

**MENU 1**

***Fisch der Saison mit Reis  
und Weißweinsauce***

Wildfisch der Saison, Bio-Vollkornreis aus der Camargue

**MENU 2**

***Gefüllte Paprika mit Reis***

Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Gemüse von „Am Gärtchen“

**MENU 3**

***Grillpfanne mit  
Scampis und Reis***

Meeresfrüchte aus dem Atlantik, Vollkornreis aus der Camargue

**DESSERT**

***Kuchen***

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,

Obst der Saison

**INTERNAT**

***Abendbrot und 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, 5. Juni 2026**

***SUPPE***

***Gemüsesuppe***

Bio-Gemüse von Geméiswierk

***MENU***

***SEEmphonie***

Komposition der Menüs der Woche

***DESSERT***

***Obst***



**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