Montag, 12. Oktober 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Paëlla mit Fisch

Bio-Carnerolireis aus Italien, Wildfisch der Saison,
Meeresfrüchte aus dem Atlantik, Gemüse von Geméiswierk

MENU 2

Paëlla (vegetarisch)

Bio-Carnerolireis aus Italien, Gemüse von Geméiswierk, Tofu von Luxsoy

MENU 3

Linsenfrikadelle mit Quinoa

Bio-Linsen vom Hof Miller, Gemüse von Geméiswierk, Quinoa aus Luxemburg

DESSERT

Gromperekichelcher

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Eier vom Kass-Haff, Äpfel vom Pretemer Haff

INTERNAT

Obstsalat

Bio Obst der Saison

SEEFOOD

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, 13. Oktober 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Spaghetti mit Pesto

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Basilikum von Geméiswierk, Olivenöl aus Portugal, Walnüsse von André Zewen

MENU 2

Spaghetti Bolognaise

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Rindfleisch von Gallolux

MENU 3

Folienkartoffeln mit Champignons

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Champignons vom Knapphaff

DESSERT

Kuchen

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

INTERNAT

Pasta-Bowl

Pasta von Byodo, Gemüse von Geméiswierk, Eier vom Kass-Haff

SEEFOOD

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, 14. Oktober 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Gromperekichelcher

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Eier vom Kass-Haff, Äpfel vom Pretemer Haff

DESSERT

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

INTERNAT

Pasta-Abend

Bio-Pasta von Byodo, Rindfleisch von Gallolux, Linsen vom Hof Miller

SEEFOOD

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, 15. Oktober 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Schweinebraten mit Nudeln und Rotkohl

Bio-Schweinefleisch vom Kass-Haff, Bio-Pasta von Byodo, Gemüse von Geméiswierk

MENU 2

Kohlroularden mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Gemüse von Geméiswierk, Kartoffeln von Eschette Nico

MENU 3

Gemüse-Couscous mit Kichererbsen und Feta

Gemüse von Geméiswierk, Couscous von Markal, Feta vom Hof Baltes

DESSERT

Kuchen

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

MENU 3

Bauernhof-Sandwich

Brot von Bioscott, Schinken von Sud-Viande, Käse von Berdorfer, Gemüse von Geméiswierk

SEEFOOD

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, 16. Oktober 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