Montag, 9. November 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Spaghetti mit Scampis

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Meerefrüchte aus dem Atlantik,
Bio-Sahne aus Deutschland

MENU 2

Risotto mit Gemüse

Bio-Carnerolireis aus Italien, Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 3

Spaghetti mit Pesto

Bio-Vollkornspaghetti von Byodo, Gemüse von Geméiswierk

DESSERT

Obstsalat

Bio Obst der Saison

INTERNAT

Schweinefilet mit Champignons und Kartoffelpüree

Bio-Schweinefleisch vom Kass-Haff, Bio-Champignons vom Knapphaff,
Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

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, 10. November 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Grillwürstchen mit Kartoffelpürée

Bio-Schweinefleisch vom Kass-Haff, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico

MENU 2

Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree

Bio-Kartoffeln von Geméiswierk,
Blumenkohl von Geméiswierk

MENU 3

Bauernpfanne

Bio-Kartoffeln und Gemüse von Geméiswierk, Eier vom Kass-Haff

DESSERT

Kuchen

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

INTERNAT

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Gemüse von Geméiswierk,
Käse von Berdorfer

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, 11. November 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Reibekuchen mit Apfelmuß

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Äpfel vom Pretemer Haff

Eier vom Kass-Haff

DESSERT

Joghurt

Bio-Joghurt vom Kass-Haff

INTERNAT

Kürbis-Lasagne

Pasta von Byodo, Gemüse von Geméiswierk, Käse vom Schank-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

Donnerstag, 12. November 2026

SUPPE

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

MENU 1

Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Spiegelei

Bio-Schupfnudeln aus Deutschland, Gemüse von Geméiswierk,
Eier vom Kass-Haff

MENU 2

Chakchouka mit Tomate und Ei

Gemüse von Geméiswierk, Eier vom Kass-Haff

MENU 3

Backfisch mit Remoulade und Reis

Wildfisch der Saison, Bio-Vollkornreis aus der Camargue

DESSERT

Kuchen

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

INTERNAT

Wraps-Abend

Schinken vom Kass-Haff, Käse von Berdorfer, Eier vom Hof Miller
Hühnchen vom Karelshaff

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, 13. November 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