



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 22



LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018	VENDREDI 1 juin 2018
Potage Parmentier Kartoffelsuppe 7-12 Salad'bar 7-10-12 *** Filet de saumon Lachsfilet 4 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln 12 Chou-fleur Blumenkohl *** Tarte aux fruits Obsttorte 1(blé)-3-7	Crème d'asperges Spargelsuppe 7-12 Salad'bar 10-12 *** Couscous aux pilons de poulet et merguez Couscous mit Hähnchenkeule und Merguez Semoule Grieß 1(blé)-7-9 Légumes couscous Couscous Gemüse 9 *** Yaourt à la purée de fruits Joghurt mit Früchtenpüree 7	Crème de légumes Gemüse-Rahmsuppe 7-12 Salad'bar 7-10-12 *** Boulettes de bœuf sauce tomate (séparée) Rindsbulette mit Tomatensoße 1(blé) Pâtes (coquillettes) Nudeln 1(blé)-3 Poêlée de légumes Gemüsepfanne 7 *** Salade d'ananas et noix de coco râpée Ananas mit Kokosnuss	Bouillon de légumes aux vermicelles Gemüsebrühe mit Fadennudeln 1(blé)-9 Salad'bar 10-12 *** Bouchée à la Reine Königinpastete 1(blé)-7 Riz pilaf Pilaw Reis 6-9 Petits pois Erbsen *** Compote de fruits Obstkompott	Velouté de poireaux Lauch-Rahmsuppe 7-12 Salad'bar 9-10-12 *** Spaghetti complet à la primavera (tomate cerise, asperges, petits pois) Mozzarella râpée Vollkornspaghetti mit Gemüse (Kirschtomaten, Spargel, Erbsen), Reibkäse 1(blé)-3-7 Salade de carottes et vinaigrette Möhrensalat und Vinaigrette 3-7-10 *** Corbeille de fruits Obstkorb

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique










Des repas 100% végétariens



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 23



LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
Soupe de légumes Gemüsesuppe 9-12 Salad'bar 3-9-10-12 ***  Gratin de pommes de terre aux légumes (courgettes, poivrons, aubergine, tomate) Kartoffelgratin mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten) 7-12 Salade de concombres et vinaigrette Gurkenalat mit Vinaigrette 3-7-10 *** Fraises au chocolat  Erdbeeren mit Schokoladensoße 6-7	Tomate au thon Tomaten mit Thunfisch 3-4-10 Salad'bar 10-12 *** Sauté de lapin (s/os) Kaninchenbraten 1(blé)-6-7-9 Gnocchi de pommes de terre Kartoffelgnocchi 1(blé) Choux romanesco Romanesco Kohl *** Panacotta au coulis de fruits exotique Panacotta mit exotischen Früchtencoulis 7	Potage cerfeuil Kerbelsuppe 7-12 Salad'bar 10-12 *** Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf)  Fromage râpé Spaghetti Bolognaise (mit Rindfleisch), Reibkäse 1(blé)-3-7-9 Salade verte et vinaigrette Grüne Salat mit Vinaigrette 3-7-10 *** Yaourt aux fruits  Obstjoghurt 7	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes Gemüsedip's mit Kräuter-Quarksoße 7 Salad'bar 1(blé)-3-10-12 *** Filet de colin Meunière  Seehechtfilet nach Müllerin Art 1(blé)-4-7 Riz crémeux Reis mit Rahm 7 Haricots verts  Grüne Bohnen 7 *** Tranche de melon et pastèque Melone und Wassermelone	Salade de pommes de terre Kartoffelsalat 3-10-12 Salad'bar 7-10-12 *** Goulasch de bœuf au paprika  Rindsgoulasch mit Paprika-Gewürz 7 Boulgour Boulgour 1(blé) Maïs Mais 7 *** Corbeille de fruits Obstkorb

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 24



Menu Américain

LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Crème d'asperges Spargelsuppe 7-12 Salad'bar 10-12 *** Filet de volaille "Crispy", sauce froide (pané au Corn Flakes) paniert Geflügelschnitzel mit Corn- Flakes, kaltes Soße 1-3-6-10 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 7-12 Courgettes poêlées Zucchinipfanne *** Fromage blanc au coulis de fruits Quark mit Früchtencoulis 7	Minestrone Minestrone 1(blé)-9 Salad'bar 3-10-12 Pâtes complètes à la crème de fromage Vollkornnudeln mit Käse-Rahmsoße 1(blé)-3-7 Brocolis Brokkoli Salade de pêche-nectarine Pfirsich-Nektarine Salat	Tomate-mozzarella vinaigrette balsamique Tomaten-Mozzarella mit Balsamico- Vinaigrette 7-12 Salad'bar 9-10-12 *** Filet de poisson blanc gratiné gratiniert Fischfilet 4-7 Riz créole Reis Flan de légumes Gemüseflan 3-7 *** Smoothie de fruits Smoothie mit Früchten	Salade coleslaw (choux blanc-carottes) Coleslaw Salat 7-10-12 Salad'bar 7-10-12 *** Hamburger de bœuf Rindshamburger Pain hamburger et pommes quartier sautées Hamburgerbrot und Bratkartoffeln 1(blé) Garniture : oignon, cornichons Zwiebeln, Gewürzgurken *** Cookies aux pépites de chocolat Cookies 1(blé)-3-6-7	Velouté de brocolis Brokkoli-Rahmsuppe 7-12 Salad'bar 10-12 *** Blanquette de veau Kalbsragout 1(blé)-3-7 Pâtes (farfalles) Nudeln 1(blé)-3 Julienne de légumes Gemischtes Gemüse 7-9 *** Corbeille de fruits Obstkorb

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »


1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 25



Menu Luxembourgeois

LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
Bouillon alphabet Brühe mit ABC Nudeln 1-9 Salad'bar 7-10-12 ***	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes Gemüsedip's mit Kräuter-Quarksoße 7 Salad'bar 1-10-12 *** 	Potage Saint Germain Erbsensuppe 7-9 Salad'bar 10-12 *** 	Velouté de chou-fleur Blumenkohlsuppe 3-7-9-12 Salad'bar 10-12	Bouneschlupp (s/viande) Bohnensuppe ohne Fleisch 1(blé)-7-9-12 Salad'bar 3-10-12 ***
Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu 1(blé)-7	Filet de poisson sauce homardine (séparée) Fischfilet mit Hummersoße 1(blé)-2-4-7	Pâtes complètes (Pennes) sauce ortalana (séparée)	Carbonnade de bœuf  Rindsgoulasch 1-7	Letzebuerger Grillwurst sauce moutarde (séparée) Grillwurst mit Senfsoße 6-7-9-10
Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Riz Reis	Salade verte et vinaigrette Grünersalat mit Vinaigrette 10-12 ***	Pommes de terre fondantes Kartoffeln 7-12	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 712
Poêlée de légumes Gemüsepfanne 7-9 ***	Purée de brocolis  Brokkolipüree ***	Corbeille de fruits Obstkorb	Haricots jaunes gelbe Bohnen	Petits pois et carottes Erbsen und Möhren 7 ***
Fromage blanc coulis de fruits  Quark mit Früchtencoulis 7	Salade de fruits Obstsalat		Compote de fruits Obstkompott	Tarte au fromage Käsetorte 1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 26



LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018
Potage fermier (sans viande) Gemüsesuppe 9-12 Salad'bar 1-10-12 ***  Gnocchi gratiné sauce Napolitaine Gratiniert Gnocchi mit Tomatensoße 1(blé)-6-7-9 Salade de betterave rouge et vinaigrette Rote Betesalat mit Vinaigrette 3-7-10 *** Yaourt aux fruits  Früchtenjoghurt 7	Œuf mimosa Ei mit Mayonnaise 3-10 Salad'bar 10-12 ***  Saumon , quartier de citron Lachsfilet und Zitronen 4 Riz Reis Epinards à la crème Spinat mit Rahm 7 *** Crème caramel Karamellcreme 3-7	Soupe de tomate Tomatensuppe 7-9 Salad'bar 9-10-12 *** Ragoût de bœuf bourguignon  Rindsragout 1(blé-orge) Semoule Grieß 1(blé)-7-9 Courgettes  Zucchini *** Fraises Erdbeeren	Roulade de jambon de dinde au fromage frais aux herbes Puteschinkenroulade mit Kräuter- Frischkäse 7-9-12 Salad'bar 1(blé)-10-12 *** Bifana de dinde marinée mariniert Puteschnitzel 7-9 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln 12 Ratatouille Ratatouille *** Smoothie de fruits Smoothie	Soupe à l'oseille Sauerampfersuppe 7-9-12 Salad'bar 10-12 *** Pâtes (Tagliatelles) sauce carbonara Nudeln mit Carbonarasoße 1(blé)-3-7 Salade de tomates et vinaigrette Tomatensalat und Vinaigrette 3-7-10-12 *** Salade de pêche-nectarine Pfirsich-Nektarine Salat

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la maison relais Reisdorf semaine 27



LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
Bouillon alphabet Brühe mit ABC Nudeln 1-9 Salad'bar 1-10-12 *** Chili sin carne (au Quorn) Chili mit Quornfleisch 1(orge)-3-9 Riz Reis *** Tranche de melon et pastèque Melone und Wassermelone	Potage Parmentier Kartoffelsuppe 7-12 Salad'bar 10-12 *** Emincé de bœuf à la chinoise Rindsgeschnitzeltes nach chinesische Art 1(blé)-6-14 Pâtes Nudeln 1(blé)-3 Poêlée wok Wok Gemüsepfanne *** Corbeille de fruits Obstkorb	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes Gemüsedip's mit Kräuter-Quarksoße 7 Salad'bar 10-12 *** Escalope de volaille sauce champignons- crème (séparée) Geflügelschnitzel mit Pilzen-Rahmsoße 7 Polenta Polenta 7 Carottes Möhren 7 *** Salade de fruits Obstsalat	Velouté de poireaux Lauchsuppe 7-12 Salad'bar 9-10-12 *** Lasagne bolognaise (pur bœuf) Lasagne Bolognaise mit Rindsfleisch 1(blé)-3-7 Salade de concombres et vinaigrette Gurkenalat mit Vinaigrette 3-7-10-12 *** Fromage blanc coulis de fruits Quark mit Früchtencoulis 7	Soupe de légumes Gemüsesuppe 9-12 Salad'bar 10-12 *** Fish-sticks (MSC) sauce rémoulade Fisch-Sticks mit Remouladesoße 1(blé)-3-4-10-12 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 12 Navets persillés Rübe mit Petersilie 7 *** Crumble aux pommes Apfelcrumble 1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la maison relais Reisdorf

semaine 28



LUNDI 9 juillet 2018	MARDI 10 juillet 2018	MERCREDI 11 juillet 2018	JEUDI 12 juillet 2018	VENDREDI 13 juillet 2018
<p>Potage légumes</p> <p>Gemüsesuppe 9-12</p> <p>Salad'bar 7-10-12 ***</p> <p></p> <p>Tortellini ricotta-épinards sauce crème tomatée</p> <p>Tortellini mit Ricotta-Spinat gefüllt, Tomaten-Rahmsoße 1(blé)-3-7</p> <p>Salade de carotte râpées et vinaigrette</p> <p>Möhrensalat und Vinaigrette 3-7-10 ***</p> <p> Yaourt vanille</p> <p>Vanillejoghurt 7</p>	<p>Velouté de chou-fleur</p> <p>Blumenkohlsuppe 7-12</p> <p>Salad'bar 10-12 ***</p> <p>Gyros de volaille sauce tzatziki</p> <p>Geflügelgyros mit Tzatzikisoße 7</p> <p>Pain pita</p> <p>Pitabrot 1(blé) </p> <p>Choux blanc frais râpé</p> <p>Weißkohl ***</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Obstkorb</p>	<p>Minestrone</p> <p>Minestrone 1(blé)-9</p> <p>Salad'bar 9-10-12 ***</p> <p>Steak haché de bœuf et son jus </p> <p>Rinds-hackfleischsteak mit Bratensaft 7</p> <p>Pâtes (tricolores)</p> <p>Nudeln 1(blé)-3</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Gemüsepfanne  7 ***</p> <p>Muffins aux myrtilles</p> <p>Heidelbeeremuffins 1(blé)-3-7</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Möhrensuppe 7-9-12</p> <p>Salad'bar 10-12 ***</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Kalbsbraten nach Marengo Art 1(blé-orge)-12</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Pilaw Reis 6-9</p> <p>Haricots beurre</p> <p>gelbe Bohnen ***</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Obstkompott</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Gemüsesuppe 9-12</p> <p>Salad'bar 7-10-12 ***</p> <p><u>Buffet froid :</u></p> <p>Tomate au thon, tomate crevette</p> <p>Duo de jambon, Roastbeef</p> <p>Tomaten gefüllt mit Thunfisch oder Garnele, Duo vom Schinken, Roastbeef 7-10-12</p> <p>Taboulé</p> <p>Taboulé 1(blé)-9-12</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>grüne Salat und Vinaigrette 3-7-10 ***</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Obstkorb</p>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :
 Des produits du terroir

 Des produits issus de la pêche durable

 Des produits issus du commerce équitable

 Des produits issus de l'agriculture biologique

 Des repas 100% végétariens