



# VielfaltMenü

51. Semaine 16.12. - 22.12.2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BUFFET DE SALADE</b>	Panaché de salade (uw, aw, bc, bm, R)  Energie pro Portion: 158 kJ, 38 kcal	Chicorée, vinaigrette aux fines herbes  Energie pro Portion: 309 kJ, 74 kcal	Bâtonnets de poivrons, dip au fromage blanc (am)  Energie pro Portion: 394 kJ, 94 kcal	Pois chiches assaisonnés avec dés de tomates et concombres (uw, aw, bc)  Energie pro Portion: 607 kJ, 144 kcal	Salade de maïs avec petits radis  Energie pro Portion: 1109 kJ, 263 kcal
<b>ENTRÉE FROIDE</b>	Petites boulettes de volaille sauce aigre-douce, sésame (uw, aw, ae, am, bc, bm, as)  Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Salade de saucisse avec céleri en branche  Energie pro Portion: 1075 kJ, 260 kcal	Julienne de wraps (uw, aw, ae, am)  Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Oeufs mimosa au paprika (uw, aw, ae, am)  Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Thon avec dés de tomates (af)  Energie pro Portion: 434 kJ, 102 kcal
<b>ENTRÉE CHAUDE</b>	Potage de poireaux (uw, aw, am, bc)  Energie pro Portion: 409 kJ, 98 kcal	Velouté de carottes (3, uw, aw, am, bc)  Energie pro Portion: 150 kJ, 36 kcal	Börek farcis aux épinards et au fromage (uw, aw, ae, am, bc)  Energie pro Portion: 510 kJ, 122 kcal	Velouté de brocolis (uw, aw, am, bc)  Energie pro Portion: 109 kJ, 26 kcal	Potage de pois cassés (uw, aw, am, bc)  Energie pro Portion: 222 kJ, 53 kcal
<b>MENU I</b>	Filet de poulet grillé, tagliatelles à la sauce à l'ail, carottes (uw, aw, ae, am, bc)  Energie pro Portion: 1989 kJ, 477 kcal	Boulettes de porc, sauce tomate, riz, petits pois (uw, aw, bc)  Energie pro Portion: 676 kJ, 161 kcal	Couscous marocain avec poulet, lentilles rouges, olives et courgettes (uw, aw, am, bc, bm)  Energie pro Portion: 1991 kJ, 477 kcal	Filet de poisson pané, riz au beurre, épinards en branche à la crème (uw, aw, af, am, bc, bm)  Energie pro Portion: 1913 kJ, 458 kcal	#Gulasch de boeuf avec oignons et champignons, ébly, chou romanesco (uw, aw, gb, bc, ay)  Energie pro Portion: 883 kJ, 210 kcal
<b>MENU II</b>	Gratin de schupfnudeln avec courgettes, tomates, poivrons gratiné au fromage (uw, aw, ae, am)  Energie pro Portion: 1511 kJ, 360 kcal	Poêlée de pâtes mexicaine avec haricots rouges, pois chiches et tomate (uw, aw, ae, bc)  Energie pro Portion: 808 kJ, 192 kcal	Gyros végétarien avec quartiers de pommes de terre, tzatziki (uw, aw, am, ay)  Energie pro Portion: 2416 kJ, 584 kcal	Gnocchis à la sauce au gorgonzola (uw, aw, am, bc)  Energie pro Portion: 990 kJ, 236 kcal	Fricadelle végétarienne avec écrasé de pommes de terre maison et haricots verts (uw, aw, gb)  Energie pro Portion: 1219 kJ, 289 kcal
<b>FROMAGE</b>	Kiri avec petites bretzels (uw, aw, am)  Energie pro Portion: 1036 kJ, 248 kcal	Bonifaz aux fines herbes et tomates cerises (am)  Energie pro Portion: 10572 kJ, 2545 kcal	Dés de Gouda avec morceaux de clémentine  Energie pro Portion: 205 kJ, 49 kcal	Fromage de montagne avec dés de poivrons et olives (am)  Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Camembert avec chutney de mangue (am)  Energie pro Portion: 8780 kJ, 2114 kcal
<b>DESSERT</b>	Yaourt au miel (am)  Energie pro Portion: 437 kJ, 104 kcal	Yaourt nature (am)  Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal	Yaourt au miel (am)  Energie pro Portion: 437 kJ, 104 kcal	Yaourt au miel (am)  Energie pro Portion: 437 kJ, 104 kcal	Yaourt nature (am)  Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal
	Fromage blanc aux chocolat et céréales  Energie pro Portion: 1381 kJ, 329 kcal	Crêpes avec compote de pomme  Energie pro Portion: 4369 kJ, 1040 kcal	Yaourt avec des cerises  Energie pro Portion: 480 kJ, 114 kcal	Riz au lait avec sauce à la framboise  Energie pro Portion: 1250 kJ, 297 kcal	Compote de poire  Energie pro Portion: 250 kJ, 59 kcal
<b>FRUIT</b>	Clémentine  Energie pro Portion: 154 kJ, 37 kcal	Pomme (8)  Energie pro Portion: 230 kJ, 55 kcal	Kiwi  Energie pro Portion: 136 kJ, 32 kcal	Orange (8)  Energie pro Portion: 163 kJ, 39 kcal	Banane  Energie pro Portion: 38 kJ, 9 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.