



Semaine 15 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 06/04 Férié: Lundi de Pâques	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04
Entrée				
	Taboulé à la menthe 101 - 12	Salade de haricots rouges à la mexicaine 10 - 12	Salade de chou blanc au sésame 11	Crème d'asperges et croûtons 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Salad'Bar				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
	Blanquette de veau printanière (avec légumes) 7 - 9 *** Riz créole ***	Omelette à la ciboulette 3  *** Radiatori tricolores (dinkelnudeln) 105 - 3 *** Carottes braisées 7	Mignon de porc *** Sauce moutarde 7 - 9 - 10 *** Pommes de terre grenailles *** Courgette aux herbes	Spaghetti 101 *** Sauce bolognaise pur boeuf 9 *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade coleslaw 3 - 7 - 10 - 12
Dessert et Corbeille de fruits				
	Salade de fruits	Panna cotta au coulis de fraise 7	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade 7
Collation				
	Pain au lait et jus de pommes 101 - 3 - 7	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Cracotte au maïs, beurre et houmous 7
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 16 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 13/04

Mardi 14/04

Mercredi 15/04

Jeudi 16/04

Vendredi 17/04

Entrée

Bouneschlupp 6 - 7 - 9

Wrap au fromage et concombre 101 - 7

Salade d'avocat

Salade de concombre et maïs

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 9

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Kniddelen aux lardons sauce crème
101 - 3 - 7

Salade verte

Filet de limande 4

Quartiers de citron

Blé façon pilaf 101 - 6 - 9

Fondue de poireau

Gnocchi 101

Sauce napolitaine 6 - 9

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Nuggets de poulet maison 101 - 7 - 10

Sauce rémoulade 3 - 10

Pommes de terre sautées 7

Haricots verts

Risotto crémeux, petits pois et parmesan 7



Tomate au four

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Yaourt à la cerise 7

Smoothie fraise-banane

Fruits de saison

Tarte à la rhubarbe 101 - 3 - 7

Collation

Baguette aux céréales et fromage
101 - 102 - 103 - 7 - 11

Compote de fruits et galette de riz 6

Bruschetta au coulis de tomate, basilic
101 - 103

Crêpes à la confiture 101 - 3 - 7

Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 17 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 20/04

Mardi 21/04

Mercredi 22/04

Jeudi 23/04

Vendredi 24/04

Entrée

Tomate cerise et bille de mozzarella ⁷

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}

Crème de tomate ^{6 - 7 - 9}

Olives et feta ⁷

Potage de légumes ^{6 - 9}

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Dos de cabillaud ⁴ 

Sauce dugléré ^{7 - 9}

Radiatori ^{105 - 3}

Aubergines et courgettes

Hachis parmentier pur boeuf ^{7 - 9}

Emincé de poulet

Sauce crème champignons ⁷

Riz créole

Haricots jaunes ⁷

Quiche au fromage et quiche aux légumes

^{101 - 3 - 7}



Pommes de terre sautées au romarin ⁷

Salade verte

Gratin de macaronis au jambon ^{101 - 7}

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc Stracciatella ⁷

Fruits de saison

Compotée de pommes et fraises

Fruits de saison

Crème spéculoos ^{101 - 3 - 7}

Collation

Biscuits sablés et jus de pommes ^{101 - 3 - 7}

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Petit pain et pâte à tartiner au chocola ¹⁰¹

Carrot cake ^{101 - 3 - 7}

Cracotte au maïs, beurre et houmous ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 18 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 27/04

Mardi 28/04

Mercredi 29/04

Jeudi 30/04

Vendredi 01/05
Férié: Fête du travail

Entrée

Salade de riz au thon 4 - 12

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 9

Salade de tomates au basilic

Potage de carottes au lait de coco

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Rôti de porc Orloff façon cordon bleu
101 - 7

Pommes de terre au four

Tomate à la provençale 101 - 103 - 6 - 7

Falafel 101 - 3 

Sauce au yaourt 7

Semoule de blé 101

Wok de légumes asiatiques 101 - 6

Filet de hoki pané 101 - 4 - 7 - 10 

Quartiers de citron

Radiatori 105 - 3

Choux de Bruxelles natures 7

Sauté de jeune bovin marengo 101

Riz basmati

Petits pois à la française 7



Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Yaourt à la fraise 7

Brownie au chocolat 101 - 3 - 7

Fruits de saison

Collation

Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Petit pain, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Assortiment de fruits secs et yaourt 7

Baguette céréales au beurre et au miel 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 19 - Menu de la maison relais de Koerich

**Dussmann**

Lundi 04/05

Mardi 05/05

Mercredi 06/05

Jeudi 07/05

Vendredi 08/05

Entrée

Salade de haricots rouges à la mexicaine
10 - 12

Potage brocoli 6 - 9

Salade grecque (Salade verte, concombre,
tomate, olive, feta)
7Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 9

Wrap au fromage frais et ciboulette 101 - 7

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Spare Ribs de porc

Sauce barbecue 10 - 12

Pommes de terre sautées 7
Épis de maïs grillé 7Tagliatelle 101

Sauce crème pesto et tomate cerise
101 - 6 - 7 - 9

Emmental râpé et parmesan 3 - 7
Salade verteSteak haché pur boeuf

Sauce au poivre vert 101 - 7 - 10

Frites
Mayonnaise - Ketchup 3 - 10

Courgette aux herbesFilet de poulet curry et ananas frais
101 - 6 - 11 - 12

Riz blanc
Poêlée de soja et poireau 6Pavé de saumon et citron 4

Radiatori 105 - 3
Carottes braisées 7

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Mousse de banane 3 - 7

Salade de fruits

Fromage blanc au miel 7

Fruits de saison

Collation

Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7

Petit pain au gouda 101 - 103 - 7

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc aux herbes 7

Compote de fruits et galette de riz 6

Riz au lait 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 20 - Menu de la maison relais de Koerich

**Dussmann**

Lundi 11/05

Mardi 12/05

Mercredi 13/05

Jeudi 14/05
Férié: Ascension

Vendredi 15/05

Entrée

Macédoine de légumes 3 - 10

Soupe de tomates

Salade de betteraves à la pomme granny
et aux baies de goji
7 - 12

Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Penne 1 - 101

Sauce napolitaine aux petits pois 6 - 9

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verteDos de cabillaud 4

Sauce vierge

Blé 101

Poêlée de poivronsGratin de chicon au jambon 101 - 7

Purée de pomme de terre 7
***Emincé haut de cuisse poulet Marengo

Quinoa 6 - 9

Petits pois - carottes 7

Dessert et Corbeille de fruits

Smoothie aux fruits

Yaourt à la vanille 7

Fruits de saison

Génoise à l'ananas et Crème pâtissière
101 - 3 - 7

Collation

Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Rose des sables 7

Banana bread 101 - 3 - 7

Focaccia au fromage 101 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 21 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 18/05

Mardi 19/05

Mercredi 20/05
Choix des enfants

Jeudi 21/05

Vendredi 22/05

Entrée

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Tomates - Mozzarella ⁷

Potage de courgettes à la vache au Kiri
^{6 - 7 - 9}

Lyoner ⁹

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Saucisse de jeune bovin ¹⁰

Pommes de terre sautées ⁷

Carottes braisées ⁷

Escalope de poulet

Sauce paprika ⁷

Riz blanc

Haricot vert aux échalotes ⁷



Canelloni aux épinards ^{101 - 3 - 7} 

Salade verte

Dos de colin ⁴ 

Sauce Dugléré ⁷

Purée de pomme de terre ⁷

Fondue de poireau

Dessert et Corbeille de fruits

Compotée de pommes et fraises

Fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruits ⁷

Fruits de saison

Collation

Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷

Petit pain, beurre et fromage ^{101 - 102 - 7}

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Brioche et confiture ^{101 - 3 - 7}

Tartine et tapenade de tomate
^{101 - 102 - 103 - 104 - 11}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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

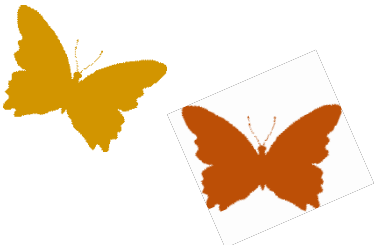


Vacances de
Pentecôte

Semaine 22 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 25/05 Férié: Pentecôte	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
Entrée				
	Salade grecque (Salade verte, concombre, tomate, olive, feta) 7	Oeufs à la russe 3 - 10	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	Crème d'asperges et croûtons 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Salad'Bar				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
	Omelette au fromage 3 - 7  *** Riz blanc *** Poêlée de poivrons	Emincé de porc à la Zurichoise 7 *** Spätzle 1 - 101 - 7 *** Petits pois - carottes 7	Poulet au épices et au miel *** Pommes de terre vapeur *** Ratatouille	Nuggets maison de sole limande 101 - 4 - 7 - 10  *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Radiatori 105 - 3 *** Haricots verts
Dessert et Corbeille de fruits				
	Salade de fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Yaourt à boire 7
Collation				
	Muffin aux fruits rouges 101 - 3 - 7	Baguette aux céréales et fromage 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Focaccia au fromage 101 - 7
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

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



Semaine 23 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 01/06

Mardi 02/06

Mercredi 03/06

Jeudi 04/06

Vendredi 05/06

Entrée

Tomates - Mozzarella ⁷

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}

Potage brocoli ^{6 - 9}

Soupe de lentilles au lait de coco

Salade de concombre et maïs

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Filet mignon de porc au miel

Purée de pomme de terre ⁷

Poêlée de poivrons

Filet de hoki ⁴

Sauce à l'aneth ^{4 - 7}

Fusilli ^{105 - 3}

Chou chinois

Gyros de poulet ¹⁰

Petit pain maison ¹⁰¹

Pommes de terre wedges

Assortiment de crudités

Oeufs durs à la florentine ^{101 - 3 - 6 - 7 - 9}

Riz blanc

Sauté de boeuf milanaise

Spätzle ^{1 - 101 - 7}

Carottes Vichy ⁷

Dessert et Corbeille de fruits

Smoothie fraise-banane

Fruits de saison

Fromage blanc à la cassonade ⁷

Tarte à la fraise ^{101 - 3 - 7}

Fruits de saison

Collation

Baguette au fromage et jus de pommes
^{101 - 103 - 7 - 9}

Pancake au sirop d'érable ^{101 - 3 - 7}

Wrap au houmous ¹⁰¹

Petit pain et pâte à tartiner au chocola ¹⁰¹

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 24 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
Entrée				
Soupe de carottes 6 - 9	Taboulé à la menthe 101 - 12	Soupe de tomates	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc au curry 7	Betteraves rouges cuites
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Pizza margherita 101 - 7  *** Salade verte	Emincé de boeuf aux oignons *** Gratin dauphinois 7 *** Haricots verts	Risotto crémeux, petits pois et parmesan 7  *** Salade verte ***	Cordon bleu de porc pané 101 - 3 - 7 *** Pommes de terre au four *** Brocolis	Spaghetti 101  *** Sauce tomate au thon 4 *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt à la mangue 7	Fruits de saison	Pannacotta au caramel 7	Fruits de saison	Compote de pommes aux spéculoos 101
Collation				
Tartine de pain et pâte spéculoos 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain et fromage à pâte dure 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Crêpe au sucre 101 - 3 - 7	Assortiment de fruits secs et yaourt 7
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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