

Lundi 17/02

Mardi 18/02

Mercredi 19/02

Jeudi 20/02

Vendredi 21/02

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Oeuf <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Carottes jaunes</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Boeuf</p> <p>***</p> <p>Semoule <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Haricot vert</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes <sup>105-3</sup></p> <p>***</p> <p>Mix de légumes</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Porc</p> <p>***</p> <p>Boulgour <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>
---	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Mijoté de soja <sup>101-6-7</sup> </p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Carottes jaunes <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Crème de potiron <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Cheeseburger de boeuf <sup>101-3-7</sup></p> <p>Ketchup, moutarde, mayonnaise <sup>3-10</sup></p> <p>***</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>***</p> <p>Salade verte, chou, oignon, cornichon <sup>10</sup></p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Filet de cabillaud et crumble aux herbes <sup>101-4-7-9</sup> </p> <p>Quartiers de citron</p> <p>***</p> <p>Dinkelnudeln <sup>105-3</sup></p> <p>***</p> <p>Brunoise de légumes <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Soupe à l'oignon <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Poulet au paprika <sup>101-7</sup></p> <p>Purée de pommes de terre <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup></p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup></p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Pizza Margherita <sup>101-7</sup> </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
---	---	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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.



Lundi 24/02

Mardi 25/02

Mercredi 26/02

Jeudi 27/02

Vendredi 28/02

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson 4 *** Riz *** Chou de Bruxelles *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Lentilles *** Haricot vert *** Compote de fruits	Boeuf *** Petites pâtes 105 - 3 *** Céleri rave 9 *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Semoule 101 *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Polenta *** Mais *** Compote de fruits
---	---	---	--	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Crème de tomates 7 *** Ragoût de porc au curry 7 - 10  Riz Pilaf 7 *** Choux de Bruxelles 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Tortilla aux pommes de terre et oignons 3  Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de légumes 9 *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Saumon grillé 4 Quartiers de citron *** Semoule 101 *** Fondue de poireaux 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage aux épinards 101 *** Jeune bovin marengo  Pommes de terre au four *** Carottes Vichy *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	---	---

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.



Lundi 03/03

Mardi 04/03

Mercredi 05/03

Jeudi 06/03

Vendredi 07/03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Boulgour <sup>101</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Petites pâtes <sup>105-3</sup> *** Panais *** Compote de fruits	Boeuf *** Semoule <sup>101</sup> *** Chou fleur *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Lentilles *** Epinards *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Riz *** Haricots beurre *** Compote de fruits
---	---	---	---	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Poulet au paprika <sup>101-7</sup> Gnocchis de pommes de terre <sup>101</sup> *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Crème de céleri <sup>7-9</sup> *** Fusilli <sup>105-3</sup> Sauce aurore au Tofu <sup>6-7</sup> *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) <sup>7</sup> *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Emincé de boeuf Pommes de terre au four *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Potage citrouille <sup>7</sup> *** Filet de colin pané et citron <sup>101-4</sup> Pommes de terre vapeur *** Epinard à l'échalotte <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Emincé de jeune bovin à la Zurichoise <sup>101-7</sup> Riz *** Haricots beurre à l'ail <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	--	--

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.



Lundi 10/03

Mardi 11/03

Mercredi 12/03

Jeudi 13/03

Vendredi 14/03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Lentilles *** Petits pois *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Brocolis *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour <sup>101</sup> *** Salsifis *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Petites pâtes <sup>105-3</sup> *** Epinards *** Compote de fruits	Oeuf <sup>3</sup> *** Semoule <sup>101</sup> *** Haricot vert *** Compote de fruits
--	---	--	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Potage de brocolis *** Tortellini ricotta - épinards <sup>101-3-7</sup> Sauce aurore <sup>7</sup> *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) <sup>7</sup> *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Omelette à la ciboulette <sup>3</sup> Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Carottes braisées <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Crème de petits pois <sup>7</sup> *** Ragoût de boeuf <sup>101</sup> Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> *** Salsifis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Gratin de pâtes au poisson <sup>105-3-4-7</sup> Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Potage de poireaux <sup>7</sup> *** Sauté de volaille à la crème <sup>101-7</sup> Pommes de terre persillées <sup>7</sup> *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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.

Lundi 17/03

Mardi 18/03

Mercredi 19/03

Jeudi 20/03

Vendredi 21/03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Lentilles *** Boullgour 101 *** Epinards *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Champignons *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits
--	--	--	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Ragoût de jeune bovin 101  Pommes de terre vapeur *** Duo de carottes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe de légumes 9 *** Blanquette de champignon et soja 6 - 7  Riz *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Tagliatelles 105 - 3  Sauce tomate au thon 4 ***  Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe à l'oignon 7 *** Poulet pané 101 - 3  Quartiers de citron *** Boullgour 101 *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fricassée de soja tomatée au romarin 101 - 6 - 7  Pommes de terre wedges *** Brunoise de légumes 9 *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	---	--

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.



Lundi 24/03

Mardi 25/03

Mercredi 26/03

Jeudi 27/03

Vendredi 28/03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Riz *** Chou fleur *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Lentilles *** Epinards *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105-3 *** Panais *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Boullgour 101 *** Chou vert *** Compote de fruits	Poulet *** Blé 101 *** Haricot vert *** Compote de fruits
--	--	---	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Crème de tomates 7 *** Ragoût de boeuf 101  Riz *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Saumon grillé et quartier de citron 4  Duo de boullgour et quinoa 101 *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Potage de chou-fleur *** Fusilli 105-3 Sauce bolognaise *** Emmental râpé 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Omelette au fromage 3-7  Pommes de terre wedges *** Chou vert braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Soupe de légumes 9 *** Curry de poulet braisé coco et bananes F 7-10  Blé 101 *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	--	---

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.



Lundi 31/03

Mardi 01/04

Mercredi 02/04

Jeudi 03/04

Vendredi 04/04

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Petites pâtes <sup>105-3</sup> *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Poulet *** Boullgour <sup>101</sup> *** Panais *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Riz *** Petits pois *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Petites pâtes <sup>105-3</sup> *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Boeuf *** Lentilles *** Champignons *** Compote de fruits
---	--	--	---	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> ***  Spaghetti <sup>101</sup> Sauce provençale ***  Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Soupe de légumes <sup>9</sup> *** Ragoût de porc au curry <sup>7-10</sup>  Pommes de terre vapeur *** Panais braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> ***  Filet de colin pané et citron <sup>101-4</sup>   Duo de riz *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> *** Potage de poireaux <sup>7</sup> *** Lasagne aux petits légumes et lentilles <sup>101-7-9</sup>   Crudités de saison <sup>9</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10-12</sup> ***  Carbonade flamande <sup>101</sup>   Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Carottes fondantes <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais
---	---	--	--	--

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.



Lundi 07/04

Mardi 08/04

Mercredi 09/04

Jeudi 10/04

Vendredi 11/04

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Porc *** Semoule 101 *** Haricot vert *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Quinoa *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Sarrasin *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Mais *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Crème de tomates 7 *** Jeune bovin à l'estragon  Fusilli 105 - 3 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Wainzoossiss 3 Sauce moutarde 7 - 10 *** Purée de pommes de terre 7 *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Velouté de champignon 7 *** Omelette aux oignons 3 Duo de boulgour et quinoa 101 *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Gratin de pâtes au poisson 105 - 3 - 4 - 7 Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de brocolis *** Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7 Gyros de poulet Sauce pour kebab 3 - 7 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Salade verte, chou, oignon, cornichon 10 *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	--	---

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.







Montag 17.02

Dienstag 18.02

Mittwoch 19.02

Donnerstag 20.02

Freitag 21.02

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Ei <sup>3</sup> *** Râis *** giel Muerten *** Uebstkompott	Rënd *** Schnull <sup>101</sup> *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott	Poulet *** Lënsen *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Bulgur <sup>101</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott
--	---	---	--	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Sojaprotein-Eintopf <sup>101-6-7</sup> Râis *** giel Muerten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Kürbissuppe <sup>7</sup> *** Cheeseburger <sup>101-3-7</sup> Ketchup, moutarde, mayonnaise <sup>3-10</sup> *** Gromperen Wedges *** Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick <sup>10</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble <sup>101-4-7-9</sup> Zitronenspalten *** Dinkelnudeln <sup>105-3</sup> *** kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis <sup>9</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Zwiebelsuppe <sup>7</sup> *** Poulet mat Paprikaszoos <sup>101-7</sup> Gromperepüree <sup>7</sup> *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weiss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Pizza Margherita <sup>101-7</sup> Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	--	--	--

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 24.02

Dienstag 25.02

Mittwoch 26.02

Donnerstag 27.02

Freitag 28.02

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Fësch <sup>4</sup> *** Räis *** Rosenkohl *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Lënsen *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Knollensellerie <sup>9</sup> *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Schmull <sup>101</sup> *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Polenta *** Mais *** Uebstkompott
--	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Tomate Crème <sup>7</sup> *** Schwéngsragout mat curry <sup>7-10</sup>  Pilaw-Räis <sup>7</sup> *** Brockelchen <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Spanische Tortilla mit Kartoffeln <sup>3</sup>  Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Spaghetti <sup>101</sup> Bolognese-Sauce *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup> *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Gegrillte Saumon <sup>4</sup> Zitronenspalten *** Schmull <sup>101</sup> *** Porettefondue <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** SpinatZopp <sup>101</sup> *** Jonkt Rënd Marengo  Gromperen am Schäffchen *** Gebottert Muerten *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	--	---

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 03.03

Dienstag 04.03

Mittwoch 05.03

Donnerstag 06.03

Freitag 07.03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Brokkoli *** Uebstcompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Pastinake *** Uebstcompott	Rënd *** Schmull <sup>101</sup> *** Blumenkohl *** Uebstcompott	Fësch <sup>4</sup> *** Lënsen *** Spinat *** Uebstcompott	Jonkt Rënd *** Räis *** Gelbe Bohnen *** Uebstcompott
--	---	---	---	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Poulet mat Paprikaszooss <sup>101-7</sup>  Gromperegnocchi <sup>101</sup> *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Zellericrëmezopp <sup>7-9</sup> *** Fusilli <sup>105-3</sup> Sauce Aurore mat Tofu <sup>6-7</sup> *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup> *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Rëndgeschnetztes  Gromperen am Schäffchen *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Kürbissuppe <sup>7</sup> *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss <sup>101-4</sup>  Gedämpfte Gromperen *** Spinat mat Schallotten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Jonkt Rënd Zürich Stil <sup>101-7</sup>  Räis *** Botterbounen <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	--	---	---

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 10.03

Dienstag 11.03

Mittwoch 12.03

Donnerstag 13.03

Freitag 14.03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Länsen *** Ierbessen *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Brokkoli *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur <sup>101</sup> *** Schwarzzwuerzel *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Spinat *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Schmull <sup>101</sup> *** Gréng Bounen *** Uebstkompott
---	---	---	--	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Brokkolizopp *** Ricotta a Spinat-Tortellini <sup>101 - 3 - 7</sup> Sauce Aurore <sup>7</sup> *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan <sup>7</sup> *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Zwiebel Omelett <sup>3</sup> Gromperepüree <sup>7</sup> *** Geschmorte muerten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Ierbsencrèmezopp <sup>7</sup> *** Rëndsragout <sup>101</sup> Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> *** Schwarzzwuerzel *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Nuddelsgratin mat Fësch <sup>105 - 3 - 4 - 7</sup> Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Porettnzopp <sup>7</sup> *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème <sup>101 - 7</sup> Gromperen mat Péiterséileg <sup>7</sup> *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst
---	--	--	---	--

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 17.03

Dienstag 18.03

Mittwoch 19.03

Donnerstag 20.03

Freitag 21.03

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Schmull <sup>101</sup> *** Möhren *** Uebstkompott	Lënsen *** Bulgur <sup>101</sup> *** Spinat *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Champignonen *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott
---	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Jonkrënds-Ragout <sup>101</sup>  Gedämpfte Gromperen *** Muerten-Duo *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Champignonen a Sojablanquette <sup>6-7</sup>  Räis *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Tagliatelle <sup>105-3</sup> Tomatensauce mit Thunfisch <sup>4</sup> *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Zwiebelsuppe <sup>7</sup> *** Panéierte Poulet <sup>101-3</sup> Zitronenspalten *** Bulgur <sup>101</sup> *** Gebrode Champignonen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Sojafricassee mat Rosmarin <sup>101-6-7</sup>  Gromperen Wedges *** kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis <sup>9</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	---	---

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 24.03

Dienstag 25.03

Mittwoch 26.03

Donnerstag 27.03

Freitag 28.03

### MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

#### Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Räis *** Blumenkohl *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Lënsen *** Spinat *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Pastinake *** Uebstkompott	Ei 3 *** Bulgur 101 *** Wirsing *** Uebstkompott	Poulet *** Ebly 101 *** Gréng bounen *** Uebstkompott
---	--	---	--	---

### MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Tomate Crème 7 *** Rëndsragout 101  Räis *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Gegrillte Saumon 4  Bulgur a Quinoa Duo 101 *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Fusilli 105 - 3  Bolognese-Sauce *** Gerappte Kéis 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Omlett mat Kéis 3 - 7  Gromperen Wedges *** Grünkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Geméiszopp 9 *** Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen 7 - 10  Ebly 101 *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	---	--

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 31.03

Dienstag 01.04

Mittwoch 02.04

Donnerstag 03.04

Freitag 04.04

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Pastinake *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Räis *** Ierbessen *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott	Rënd *** Lënsen *** Champignonen *** Uebstkompott
--	---	--	--	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> ***  Spaghetti <sup>101</sup>  Provenzalische Soße ***  Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Schwéngsragout mat curry <sup>7-10</sup>   Gedämpfte Gromperen *** Geschmorte pastinaken *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> ***  Panéierte Colin mat Zitrouenzooss <sup>101-4</sup>   Räis-Duo *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Porettenzopp <sup>7</sup> *** Lasagne mit Gemüse und Linsen <sup>101-7-9</sup>   Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> ***  Flämesch Rëndscarbonade <sup>101</sup>   Gromperepüree <sup>7</sup> *** Gebottert Muerten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst
---	---	--	---	---

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 07.04

Dienstag 08.04

Mittwoch 09.04

Donnerstag 10.04

Freitag 11.04

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott	Schwäin *** Schmull <sup>101</sup> *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Quinoa *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Buchweisen *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Mais *** Uebstkompott
--	--	---	---	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Tomate Crème <sup>7</sup> *** Jonkt Rënd mat Estragon  Fusilli <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Weinzossis <sup>3</sup> Moschterzoos <sup>7 - 10</sup> *** Gromperepüree <sup>7</sup> *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Champignonenzopp <sup>7</sup> *** Omlett mat Zwiwwel <sup>3</sup>  Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Nuddelsgratin mat Fësch <sup>105 - 3 - 4 - 7</sup>  Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Brokkolizopp *** Pitabrou <sup>101 - 102 - 103 - 7</sup> Pouletgyros Kebab zoos <sup>3 - 7 - 10</sup> *** Gromperen Wedges *** Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick <sup>10</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	---	---	---

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

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.