

Semaine 31 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 27/07

Mardi 28/07

Mercredi 29/07

Jeudi 30/07

Vendredi 31/07

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour *** Filet de Poulet pané sauce cocktail 101 - 3 - 7 - 10 Dinkelnudeln 105 - 3 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Filet de colin sauce crème 101 - 4 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Cake marbré 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Tortellini au fromage sauce napolitaine 101 - 3 - 7  Emmental râpé 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de poulet sauce tandoori 101 - 7 Riz Yaourt à boire aux fruits maison 7	Salad'bar du jour *** Focaccia margherita 101 - 7  Fruits frais de saison
--	--	--	--	---

Végétarien

Panés de lentilles et mozzarella 101 - 3 - 7 - 9 Dinkelnudeln 105 - 3	Fricadelle de légumes et feta 101 - 3 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7		Halloumi grillé aux épices douces 7 Riz	
---	---	--	---	--

COLLATIONS

Muesli chocolat mond & sterne 101 - 104 - 6 - 7 Lait 7	Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7	Baguette 101 - 103 Confiture	Assortiment de fruits	Pain tranché 101 - 102 Beurre 7 Fromage pâte dure 7
--	--	--	------------------------------	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 32 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 03/08

Mardi 04/08

Mercredi 05/08

Jeudi 06/08

Vendredi 07/08

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour

Gnocchi sauce napolitaine 101 

Emmental râpé 7

Fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Grillwurst sauce moutarde 101 - 7 - 10 - 12 

Purée de pommes de terre 7

Fromage blanc à la purée de fruit 7

Salad'bar du jour

Cabillaud sauce aurore 4 - 7

Riz

Bavarois poire 101 - 3 - 7

Salad'bar du jour

Emincé de jeune bovin à la zurichoise 101 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Compote de fruits de saison

Salad'bar du jour

Gratin de pâtes aux dés de poulet 101 - 7 - 12

Fruits frais de saison

Végétarien

Saucisse végétarienne 101 - 6

Purée de pommes de terre 7

Galette de maïs sauce aurore 3 - 7

Riz

Emincé de tofu à la zurichoise 101 - 6 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Gratin de pâtes au fromage (Oeuf) 101 - 3 - 7

COLLATIONS

Muesli aux fruits 101 - 104

Yaourt nature 7

Biscottes complètes 101

Tartinade de tomate

Bruschetta tomate et mozzarella 101 - 103 - 105 - 7

Pavé multicéréales 101 - 102

Confiture

Cake aux pépites de chocolat 101 - 3 - 6 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur geneissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »

Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 33 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Boeuf au paprika 101 - 7 Boulgour 101 Plateau de fromage, fruits secs 7	Salad'bar du jour *** Quiche au fromage 101 - 3 - 7  Pommes de terre rissolées Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Escalope de porc panée-citron 101 - 3 - 7  Dinkelnudeln 105 - 3 Smoothie aux fruits	Salad'bar du jour *** Filet de hoki sauce hollandaise 3 - 4 - 7 - 9 Pommes de terre à la vapeur 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé végétal (pois) marengo 101 - 7  Riz safrané Quatre-quart aux pommes 101 - 3 - 7
Végétarien				
Lingot blanc à la tomate Boulgour 101		Nuggets végétariens 101 Dinkelnudeln 105 - 3	Galette de lentilles 101 - 104 - 3 Pommes de terre à la vapeur 7	
COLLATIONS				
Assortiment de fruits	Pavé multicéréales 101 - 102 Pâte à tartiner au chocolat 104 - 7	Céréales soufflées au miel 101 - 102 - 103 Lait 7	Wrap de crudités et fromage frais 101 - 7	Baguette 101 - 103 Beurre 7 Fromage à tartiner aux herbes 7 - 9

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 34 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Wok de poulet 101 - 3 - 6 Nouilles chinoises 101 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Filet de cabillaud sauce beurre blanc 101 - 3 - 4 - 7 - 9 Pommes de terre boulangères Yaourt à boire vanille maison 7	Salad'bar du jour *** Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella 101 - 7  Compote de fruits de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de boeuf aux oignons 101 - 7 Blésotto 101 - 7 Brownies au chocolat 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Gyros de poulet et sa garniture 101 - 102 - 103 - 7 Riz Fruits frais de saison
Végétarien				
Wok au tofu 101 - 6 Nouilles chinoises 101	Fricadelle de légumes et feta 101 - 3 - 7 Pommes de terre boulangères		Pois chiches aux oignons 101 - 7 Blésotto 101 - 7	Gyros végétarien et sa garniture 101 - 102 - 103 - 7 Riz
COLLATIONS				
Baguette 101 - 103 Confiture	Roulé à la cannelle 101 - 3	Yaourt au coulis de fruits 7	Assortiment de fruits	Petit pain 101 - 102 Beurre 7 Fromage pâte dure 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 35 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Boulette de boeuf et son jus 101 - 7 - 9 Purée de pommes de terre 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Omelette roulée 3 - 7 Pommes de terre sautées 7 Fromage blanc au caramel 7	Salad'bar du jour *** Dinkelnudeln sauce tomate au thon 1 - 105 - 3 - 4 Emmental râpé 7 *** Duo de melon et pastèque	Salad'bar du jour *** Emincé végétal aux épices douces 101 - 7 - 10 Gnocchi 101 Sablés breton 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 101 - 7 Riz Fruits frais de saison
Végétarien				
Falafel au jus 101 Purée de pommes de terre 7		Dinkelnudeln sauce napolitaine 1 - 105 - 3 Emmental râpé 7		Blanquette de tofu 101 - 6 - 7 Riz
COLLATIONS				
Galette de riz au chocolat 7 Jus de pommes	Bruschetta, pesto et mozzarella 1 - 101 - 6 - 7	Muffin vanille 101 - 3 - 7	Petit pain complet 101 Beurre 7 Fromage à tartiner Kiri® 7	Baguette 101 - 103 Miel

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 36 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour

Wirschtercher

Ketchup

Pom'Rosti

Fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Sauté de boeuf à la provençale 101 - 7

Spätzle 101 - 3

Plateau de fromage, fruits secs 7

Salad'bar du jour

Bouchée à la Reine 101 - 7

Riz

Salade de fruits

Salad'bar du jour

Dos de colin meunière 101 - 3 - 4 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Dinkeludeln sauce aurore 1 - 105 - 3 - 7

Emmental râpé 7

Mousse de fruits 7

Végétarien

Saucisse végétarienne 101 - 6

Ketchup

Pom'Rosti

Sauté de pois chiche à la provençale 101 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Bouchée à la reine végétarienne 101 - 7

Riz

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

COLLATIONS

Pain tranché 101 - 102

Confiture

Pavé multicéréales 101 - 102

Tartinade de tomate

Baguette 101 - 103

Beurre 7

Fromage pâte dure 7

Sablés chocolat 101 - 3 - 7

Assortiment de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 37 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Kniddelen sauce crème légumes 101 - 3 - 7 - 9  Emmental râpé 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Brandade de cabillaud 101 - 4 - 7 Yaourt à boire à la fraise 7	Salad'bar du jour *** Cheeseburger et sa garniture 101 - 3 - 7 Pommes de terre wedges Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Tortilla de pomme de terre sauce tomate 3 - 7  Gratin de brocolis 101 - 7 *** Moelleux citron punche 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Filet de poulet sauce crème champignons 7 Dinkelnudeln 105 - 3 Fruits frais de saison
Végétarien				
	Parmentier végétarien lentilles 7	Cajun chili cheeseburger et sa garniture 101 - 3 - 7 Pommes de terre wedges		Tofu sauce crème champignon 101 - 6 Dinkelnudeln 105 - 3
COLLATIONS				
Baguette 101 - 103 Confiture	Pavé multicéréales 101 - 102 Compote de fruits	Céréales pétales choco 101 Lait 7	Fruits frais de saison	Bruschetta aux Tomates 101 - 103 - 105

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 38 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Fish stick sauce remoulade 101 - 4 Pommes de terre à la vapeur 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Pâtes 101 Sauce bolognaise pur boeuf 3 Emmental râpé 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de jeune bovin aux olives 101 - 7 Semoule 101 Duo chou-fleur & brocoli *** Tiramisu 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Boulette de légumes 104 - 3  Riz crémeux au curcuma 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Rôti de dinde jus lié 101 - 7 - 9 - 10 Pommes grenailles Poivrons sautés *** Plateau de fromage, fruits secs 7
Végétarien				
Sticks de mozzarella panés 101 - 102 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7	Pâtes 101 Sauce bolognaise végétarienne Emmental râpé 7	Sauté de pois cassés aux olives Semoule 101 Duo chou-fleur & brocoli		Galette courgette feta 101 - 3 - 7 Pommes grenailles Poivrons sautés
COLLATIONS				
Pavé multicéréales 101 - 102 Miel	Cake carotte 101 - 3 - 7	Fruits frais de saison	Wrap de crudités et fromage frais 101 - 7	Cracotte de maïs-riz Compote de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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