



Weekmenu van 16/3 tot en met 22/3/2020

Indien u vragen heeft betreffende allergenen, gelieve u te wenden tot een van de keukenmedewerkers, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Ontbijt							
	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	koekebrood
Middagmaal							
	pompoensoep	broccolisoepp	erwtensoepp met croustons	courgettesoepp	tomatensoep	cressonsoep	Pastinaaksoep
1	Gevogeltegyros	gehaktschotel met bloemkool, wortel en championons	Spekjessaus met eieren	macaroni met hesp en prei	Kabeljauwhaasje met dillesausje	Kaasroomschijf met vleesjus	hertenragout
2	varkenslapje	kalkoenfilet	cordon-bleu	blinde vink met bier	Gekookt eitje	kippenfilet	casselerrib
1	warm fruit	gehaktschotel met bloemkool, wortel en championons	salade	macaroni met hesp en prei	spinazie in de saus	gebakken spruitjes	gebakken witloof
2	broccoli	ratatouille	knolselder	wortelen	vergeten groenten	broccoli	Franse boontjes
1	Puree	Puree	Puree	Puree	puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
	gebakken rijst	gehaktschotel met bloemkool, wortel en championons		macaroni met hesp en prei			aardappelnootjes
	mandarijn	Speculoospudding	appel uit de oven	fruitsalade	ananas	Banaan	Bretoense flantaart
Avondmaal							
1	vleesbrood	haring op azijn	passendaele	Parijse worst	gekookte hesp	salami	kaasschotel met fruit
2	varkensgebraad	grill bacon	kipfilet met tuinkruiden	rundfilet	filet de sax	kalkoenfilet	Ardeense ham
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	cantadou met kruiden	vleessalade	chocokaas	smeerpaté	Kip curry	pashka banaan	zalsalade
	vanillepap	haveremoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	caramelflan