



## Weekmenu van 23/3 tot en met 29/3/2020

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
<b>Ontbijt</b>							
	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	rozijnenbrood
<b>Middagmaal</b>							
	Broccolisoeep	Wortelsoep	aspergesoeep	preisoep	Minestrone-soep	uiensoep	Bloemkoolroomsoep
1	Bloedworst met vleesjus	Kippenbout met pepersaus,	Vleesrib met bier	Steak Bearnaise	cordon-bleu van pladijs	Frikandon met mosterdsaus	lente gebrad met champignonsaus
2	Kipfilet	varkensgebraad	kalkoenfilet	rundsburger	gegratineerd eitje	varkenslapje	cordon-bleu
1	rabarber met suiker	gestoofde erwten	savooikool	salade en tomaten	gebakken witloof	krieken	gestoofde boterboontjes
2	rabarber zonder suiker	knolselder	wortelen	broccoli	julienegroenten	krieken zonder suiker	perziken
1	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
		gebakken aardappelen		frietten			mini-kroketten
	mandarijn	chocoladepudding	meloen	fruitsalade	ijsje	Banaan	bresiliennetaart
<b>Avondmaal</b>							
1	droge worst	hoofd vlees	haring op azijn	vleesbrood	salami	oud Brugge	Tomate Crevette
2	blaasham	kippenwit	gerookte rundstong	cobourg	rosbief	gerookte kalkoenfilet	gerookte bacon
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	boerepaté	eiersalade	Philadelphia met kruiden	kalkoensalade	krabsalade	chocokaas	kipsalade Hawaï
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	fruitkaasje