



Weekmenu van 11/10 tot en met 17/10/2021

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	rozijnenbrood
Middagmaal							
	pompensoep	uiensoep	seldersoep	Minestrone-soep	tomatensoep	Courgettesoep	kippenroomsoep
1	Boomstammetje met vleesjus	Kippenreepjes met kokos/currysaus	Mosterdgebraad met jagersaus	Zweedse balletjes in de roomsaus	gebakken zeepaling Hollandaise	Appelburger met vleesjus	Rundstong in de madeirasaus
2	varkenslapje	hamburger	kipfilet	kip brie en appel	gekookt eitje	cordon-bleu	varkensgebraad
1	gestoofde erwten	fruitweelde	gebakken spruitjes	broccoli	sla, tomaat, knolselder	stampot van savooi, wortel en spek	champignons
2	wortelen	wokgroentjes	knolselder	veenbessen	ratatouille	knolselder	jonge wortelen
1	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	stampot van savooi, wortel en spek	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
		gebakken rijst			frietten		denappeltjes
	kiwi	fruitsalade	chocoladepudding	druiven	karamelpudding	Banaan	kriekentaart
Avondmaal							
1	kalfsworst	rolmops	kippenvleesbrood	hoofdvlees	salami	mosterdspek	koude vleeschotel
2	kip met tuinkruiden	varkensgebraad	rundsfilet	kalkoenfilet	cobourg	filet de sax	paardenfilet
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	kipsalade Hawai	pashkakaas met speculoos	smeerpaté	Noordzeesalade	pashka banaan	eiersalade	boerenpaté
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	Liegoise Koffie