



Weekmenu van 12/10 tot en met 18/10/2020

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	minestrone-soep	erwtensoepp met croutons	tomatensoep	uiensoep	Agnessorelroomsoep
1	spaghetti bolognaise	kalkoenfricassee met juliennegroenten	Blinde vink	goulash	Vissersvlootje met zeevruchten	Kippenworst met kriekensaus	wildragout met Bernardus
2	cordon-bleu	Kip met appel en honing	varkenslapje	kipfilet	Gekookt eitje	kalkoenfilet	varkensgebraad
1	spaghetti bolognaise	kalkoenfricassee met juliennegroenten	schorseneren in de saus	warm fruit	slaatje	gebakken spruitjes	gegratineerde bloemkool
2	broccoli	jonge wortelen	knolselder	ratatouille	venkel	knolselder	wortelen
1	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
	spaghetti bolognaise			gebakken rijst	frietjes		amandelkroketten
	clementine	Speculoospudding	kiwi	chocomousse	fruitsalade	Banaan	appeltaart
Avondmaal							
1	breughelspek	mosselen op azijn	brandnetelkaas	Provencaals vleesbrood	broccoliworst	bierkogel (salami)	koude schotel
2	filet de York	casselerrib	Bretoense kiprollade	rundfilet	filet de sax	kip met zongedroogde tomaat	Ardeense ham
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	blokpate	vleessalade	chocokaas	champignon a la grece	zigeuner kipsalade	pashka banaan	appelpate
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	citroenmousse