



Weekmenu van 18/10/2021 tot en met 24/10/2021

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	koekebrood
Middagmaal							
	bloemkoolsoep	erwtensoepp met croutons	spinaziesoepp	broccolisoepp	groentebouillon met vermicelli	wortelsoep	witloofsoep
1	spaghetti bolognaise	hespenrolletjes met witloof	Duivelsgebraad met mosterd-dragonsaus	Gentse stoverij	Scharrolletjes in witte wijnsaus	braadworst met mosterdsaus	Orloffgebraad met kaassaus
2	varkensgebraad	Kip met brie en honing	cordon-bleu	kipfilet	Gekookt eitje	varkenslapje	kalkoenrollade
1	spaghetti bolognaise	hespenrolletjes met witloof	gestoofde boontjes	slaatje	Spinazie in de saus	rode kool	gebakken bloemkool
2	broccoli	wortelen	knolselder	ratatouille	julienegroenten	rode kool zonder suiker	perziken
1	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
				frietten			aardappelkroketter
	kiwi	ijsje	fruitsalade	meloen	vanille-speculoospudding	Banaan	eclair
Avondmaal							
1	salami	breughelspek	passendaele	gekookte hesp	Parijse worst	Frikandon	koude schotel
2	kipfilet met tuinkruider	grill bacon	varkensgebraad	rundfilet	filet de sax	kalkoenfilet	Ardeense ham
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	cantadou met kruider	vleessalade	smeerpaté	chocokaas	Kip curry	pashka banaan	dessert gourmande chocolade/munt
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	caramelflan