



Weekmenu van 19/10 tot en met 25/10/2020

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	rozijnenbrood
Middagmaal							
	preisoep	pompoensoep	aspergesoep	seldersoep	groentebouillon met vermicelli	bloemkoolsoep	tomatensoep met balletjes
1	hete bliksem (gehaktschotel met appelmoes)	Kippenschnitzel	gegrilde steak met champignonsaus	Gentse waterzooi met julienegroenten	scampi in de tomatenroomsaus	champignonburger	Bretoens gebraad met jagersaus
2	Kipfilet	varkensgebraad	rundsburger	cordon-bleu	kalkoenfilet	varkenslapje	kip met appel en brie
1	hete bliksem (gehaktschotel met appelmoes)	gestoofde boontjes	slaatje	Gentse waterzooi met julienegroenten	spinazie	stampot van prei, wortel en spek	witlof
2	Broccoli	knolselder	rabarber zonder suiker	broccoli	gestoofde prei	wortelen	perziken
1	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
	hete bliksem (gehaktschotel met appelmoes)		frietten		spirelli		aardappelnootjes
	clementine	chocoladepudding	ananas	fruitsalade	karamelpudding	Banaan	kriekentaart
Avondmaal							
1	droge worst	peterselieworst	brie	kalfsbrood	hoofdvlees	oud Brugge	koude vleeschotel
2	blaasham	kippenwit	rosbief	cobourg	gerookte rundstong	gerookte kalkoenfilet	gerookte bacon
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	boerepaté	eiersalade	Philadelphia met kruiden	kalkoensalade	krabsalade	pashkakaas ananas	kipsalade Hawaï
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	frutikaasje