



Weekmenu van 30/11 tot en met 6/12/2020

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	sinterklaasontbijt	wit / bruin / volkoren	rozijnenbol
Middagmaal							
	Seldersoep	wortelsoep	groentebouillon met vermicelli	Broccolisoepp	aspergesoepp	cressonsoep	kippenroomsoep
1	kippenvink met madeirasaus	Normandisch gebrad grand venuer	macaroni met kaas en ham	gegrilde kipbrochette provencale	scharrolletjes met witte wijnsaus	Chipolattaworst met mosterdsaus	Orloffgebrad met kaassaus
2	varkenslapje	kipfilet	varkensgebrad	cordon-bleu	quiche	kip appel/honing	kalkoenrollade
1	schorseneren	appeltjes en veenbessen	macaroni met kaas en ham	slaetje	gestoofde prei	gebakken spruitjes	gestoofde boontjes
2	wortelen	broccoli	knolselder	ratatouille	julienegroenten	broccoli	jonge wortelen
1	Puree	Puree	Puree	Puree	puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
			macaroni met kaas en ham	frietjes			
	mandarijn	vanille-speculoospudding	fruitsalade	ananas	ijsje	Banaan	rijsttaart
Avondmaal							
1	hespenworst	Nazareth	mosterdspek	mosselen op azijn	salami	mosterdkaas	koude schotel
2	filet de sax	paardenfilet	Ardeense Ham	kip met tuinkruiden	grill bacon	varkensgebrad	kalkoenfilet
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	Noordzeesalade	chocokaas	vleessalade	kipsalade curry	pashkakaas met aardbeien	smeerpate	cantadou met kruiden
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	chocolademousse