



Weekmenu van 18/9 tot en met 24/9/2023

Indien u vragen heeft betreffende allergenen, gelieve u te wenden tot een van de keukenmedewerkers, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

maandag 18 september

dinsdag 19 september

woensdag 20 september

donderdag 21 september

vrijdag 22 september

zaterdag 23 september

zondag 24 september

Ontbijt

wit / bruin / volkoren

wit / bruin / volkoren

wit / bruin / volkoren

wit / bruin / volkoren

wit / bruin / volkoren

wit / bruin / volkoren

koekebrood

Middagmaal

mosselsouper

Seldersoep

wortelsoep

aperitief met hapjes

groentenbouillon met
vermicelli

broccolisoupe

cressonsoep

pastinaaksoep

1

balletjes in de
tomatensausArdeens gebrad met
jagersaus

Zeeuwse mosselen

kippenworst met vleesjus

Kabeljauwhaasje met
witte wijnsauswitte pens met
mosterdsaus

kip in de rode wijnsaus

2

varkenslapje

cordon-bleu

beenham met
champignonsaus

kipfilet

Gekookt eitje

kip appel/honing

kalkoenrollade

1

spitskool

gestoofde boontjes

slaatje

rode kool

julienegroenten

gebakken spruitjes

gebakken bloemkool

2

wortelen

broccoli

ratatouille

rode kool zonder suiker

-

knolselder

druiven

1

Puree

Puree

Puree

Puree

wortelpuree

Puree

Puree

2

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

Natuuraardappelen

frietjes

duchesse-aardappelen

nectarine

meloen

Dame Blanche

fruitsalade

vanille-
speculoospudding

Banaan

confituurtaart

Avondmaal

1

Nazareth

hoofd vlees

Parijse worst

haring op azijn

gekookte hesp

frikandon

koude vleeschotel

2

filet de sax

rundsfilet

Ardeense Ham

kip met tuinkruiden

casselrib

varkensgebrad

kalkoenfilet

3

kaas

kaas

kaas

kaas

kaas

kaas

kaas

4

vissalade

chocokaas

vleessalade

kipsalade curry

pashkakaas met
aardbeien

smeerpaté

cantadou met kruiden

vanillepudding

havermoutpap

griesmeelpap

chocoladepap

karnemelkpap

beschuitpap

chocolademousse