



Weekmenu van 11/3 tot en met 17/3/2019

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							
	Seldersoep	groentebouillon met vermicelli	erwtensoepp met croutons	Broccolisoepp	aspergesoepp	cressonsoep	tomatensoep met balletjes
1	Balletjes in de tomatensaus	varkenswangetjes met bier	Vleesrib met bier	kippenbout met currysous	Visgratin	bloedworst	varkenshaasje met peperroomsaus
2	varkenslapje	cordon bleu	kalkoenfilet	varkensgebraad	Gekookt eitje	kip met honing en appel	kipfilet
1	gebakken spruitjes	rauwe groenten	witte kool in de saus	gekarameliseerde ananas	gebakken witloof	rabarber met suiker	gegratineerde bloemkool
2	jonge wortelen	knolselderpuree	broccoli	ratatouille	julienegroenten	rabarber zonder suiker	wortelen
1	Puree	Puree	Puree	Puree	bieslookpuree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
		frietten		gebakken rijst			aardappelkroketten
	fruitsalade	crème karamel	appel uit de oven	tiramisu	meloen	Banaan	fruittaart
Avondmaal							
1	kalfskop	hespenworst	mosterdspek	mosselen op azijn	ringworst	brie	koude vleeschotel
2	filet de sax	paardenfilet	Ardeense Ham	kip met tuinkruiden	grill bacon	varkensgebraad	kalkoenfilet
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	Noordzeesalade	komkommersalade	vleessalade	kipsalade curry	pashkakaas met aardbeien	smeerpaté	cantadou met kruiden
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	chocolademousse