



Weekmenu van 18/3 tot en met 24/3/2019

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	Koekenbrood
Middagmaal							
	pompensoep	groentebouillon met vermicelli	Soepje van peultjes, broccoli en prei	uiensoep	kippensoep	Cressonsoep	tomatensoep
1	Gevulde procureurlapje	spaghetti bolognaise	lamsnavarin met lentegroentjes	Kaasbraadworst	gebakken zeepaling	kaasroomschijf	Beenhesp met champignonsaus
2	varkensgebraad	kalkoenfilet	cordon-bleu	kippenfilet	gegratineerd eitje	varkenslapje	kipfilet appel-honing
1	gestoofde sperzieboontjes	spaghetti bolognaise	lamsnavarin met lentegroentjes	rode kool	sla, tomaat, knolselder	gestoofde erwtes	gebakken witloof
2	broccoli	Knolselder	jonge wortelen	rode kool zonder suiker	venkel in de saus	Broccoli	perziken
1	puree	Puree	puree	Puree	puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
		spaghetti bolognaise	rozemarijnaardappelen		frietten		denappeltjes
	Appelsien	ijsje	fruitsalade	ananas	rijstpap	Banaan	bisquit met fruit
Avondmaal							
1	champignonworst	haring op azijn	gekookte hesp	Parijse worst	oud Brugge	fijnkostsalami	koude vleeschotel
2	rosbief	kippenfilet	gerookte bacon	rundfilet	kalkoenham	blaasham	cobourg
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	zalsalade	kalkoensalade	boerepaté	Kipsalade Hawaï	Philadelphia met kruiden	krabsalade	vleessalade
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	caramelflan