



Weekmenu van 7/1 - 13/1/2019

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							
<i>Sprankelend aperitief met voorproefjes</i>							
	Uiensoep	Pompoensoep	Agnes Sorelroomsoep	groentebouillon met vermicelli en balletjes	tomatensoep	Cressonsoep	pastinaaksoep
1	Spekjessaus	Lamsburger met mosterdsaus	Beenham met champignonsaus	Provencaals vleesbrood	gebakken roggeveugel	slavink met vleesjus	orloffgebraad met kaassaus
2	varkenslapje	cordon-bleu	Ragout van wild zwijn	kipfilet	gegratineerd eitje	varkensgebraad	kalkoenrollade
1	salade	Schorseneren in de saus	appeltje met veenbessen	gestoofde erwtes	rauwe groentjes	winterse stampot	gestoofde borterboontjes
2	Knolselder	broccoli	gebakken witloof met champignons	jonge worteltjes	Gestoofde prei	Broccoli	peertjes en veenbessen
1	puree	Puree	puree	Puree	puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
			Gratin van zoete aardappel		frietten	winterse stampot	denappeltjes
	clementine	ananas	ijstaart in vuur en vlam	fruitsalade	rijstpap	Banaan	roomhoortje
Avondmaal							
<i>Witte of rode wijn</i>							
1	champignonworst	gekookte hesp	ringworst	oud Brugge	mosterdspek	fijnkostsalami	vleeschotel
2	rosbief	kippenfilet	gerookte bacon	rundfilet	kalkoenham	blaasham	cobourg
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	zalmzalade	kalkoensalade	komkommersalade	Kipsalade Hawaï	Philadelphia met kruiden	vleessalade	krabsalade
	vanillepap	havermoutpap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	pistachecrème