



## Weekmenu van 10/6 tot en met 16/6/2019

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
<b>Ontbijt</b>							
	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	wit / bruin / volkoren	koekebrood
<b>Middagmaal</b>							
	Tomatenroomsoep	broccolisoepp	cressonsoep	preisoep	wortelsoep	uiesoep	kippenroomsoep
1	Bretoens varkenshaasje met dragonsaus	Gevogeltegyros	Spekjesaus met eieren	Crepinette met vleesjus	Victoriabaarsfilet "Hollandaise"	chipolattaworst met mosterdsaus	Orloffgebraad
2	kipfilet	varkensgebraad	kalkoenfilet	cordon-bleu	Gekookt eitje	varkenslapje	kalkoenrollade
1	Bloemkool-broccoli	ananas	salade	gestoofde erwtes	rauwe groenten	rode kool	gestoofde boterboontjes
2	jonge wortelen	ratatouille	broccoli	knolselder	julienegroenten	rode kool zonder suiker	wortelen
1	Puree	Puree	Puree	Puree	puree	Puree	Puree
2	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen	Natuuraardappelen
	aardappelgratin						aardappelkroketten
	appeltaart	fruitkaasje	fruitsalade	ijsje	ananas	Banaan	confituurtaart
<b>Av</b>	<b>sandwiches</b>						
1	perzik met tonijn	mosselen op azijn	gekookte hesp	passendaele	Parijse worst	salami	koude schotel
2	varkensgebraad	grill bacon	kipfilet met tuinkruiden	rundfilet	filet de sax	kalkoenfilet	Ardeense ham
3	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas	kaas
4	cantadou met kruiden	vleessalade	chocokaas	smeerpaté	Kip curry	komkommersalade	zalsalade
	chocomousse	vanillepap	griesmeelpap	chocoladepap	karnemelkpap	beschuitpap	caramelflan