

	WEEK 51	MENU VAN DE WEEK					2023
	MAANDAG 18 DEC.	DINSDAG 19 DEC.	WOENSDAG 20 DEC.	DONDERDAG 21 DEC.	VRIJDAG 22 DEC.	ZATERDAG 23 DEC.	ZONDAG 24 DEC.
Ontbijt	Smeerkaas	Luikse siroop	Honing	Peperkoek	Speculoospasta	Confituur	Melkbrood Speculoos
Middagmaal							
Soep	Champignonsoep	Seldersoep	Witloofsoep	Erwtensoep	Karnemelkpap Groentesoep	Broccolisoep	Bloemkoolsoep
Menu 1	Kippenbout - Appelmoes - Aardappelen	Gegratineerde hespenrolletjes met witloof - Puree	Braadworst - Gestoomde erwten en wortelen - Aardappelen	Varkensgebraad met mosterdsaus - Knolseldersalade - Gefrituurde kreilaardappelen	Omelet met fijne kruiden - Gestoomde broccoli - Puree	Kaasburger - Schorseneren met witte saus - Aardappelen	BROODMAALTIJD a/ Jonge kaas - b/ Meesterlijkke ham - c/ Smeerkaas
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Griesmeelpudding	-	Vers fruit	Vers fruit	Flancaramel	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Koek	Koek
Avondmaal							
Menu A	Croque monsieur	Champignonworst	Kippenvleesbrood	Droge worst	Rolmops	Kalkoenfilet met kruiden	Tongrolletjes met witte wijnsaus en garnalen - Jonge wortelen - Puree
Menu B	Vleessalade	Filet de Sax	Belegen kaas	Bacon	Hespenworst	Filet de York	
Menu C	Crème de gouda	Eiersalade	Effi met kruiden	Krabsalade	Americain natuur	La Vache qui rit smeerkaas	
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Dessertbordje

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen.