

	WEEK 8						2024
	MENU VAN DE WEEK						
	MAANDAG 19 februari	DINSDAG 20 februari	WOENSDAG 21 februari	DONDERDAG 22 februari	VRIJDAG 23 februari	ZATERDAG 24 februari	ZONDAG 25 februari
Ontbijt	Choco	Honing	Luikse siroop	Peperkoek	Smeerkaas	Confituur	Rozijnenbrood/ speculoos
Middag							
Soep	Erwtensoep	Seldersoep	Champignonsoep	Tomatensoep	Karnemelkpap/ Groentesoep	Witloofsoep	Courgetteroomsoep
Menu 1	Varkensgebraad met mosterdsaus Savooikool met spekjes Aardappelen	Kippenbout Perzik Gebakken aardappelen	Lamspiggram met tomatensaus Groentestoofpotje Couscous met kruiden	Beenhesp met pepersaus Witloofsalade met appel Frieten	Scampi met gandaham, champignons en curry Fettuccinipasta	Courgette opgevuld met kippengehakt Pureeaardappelen	Rundstong in madeirasaus Gestooftde erwten Pommes d'ûchesse
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Chocoladepudding	Vers fruit	/	Vers fruit	Caramelpudding	Vers fruit
Koffie	Koek	Gebak	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
Avond							
Menu A	Pasta Bolognaise	Blokpaté	Fricandon	Kip/currysalade	Haringfilet	Hespenworst	Meesterlijke ham
Menu B	Filet de york	Paardenfilet	Jonge gouda	Strasbourg	Kippenwit met kruiden	Nazarethkaas	Briekaas
Menu C	Effi natuur	Zalmsalade	Maredsous smeerkaas	Gehakt met mosterd	Appelpaté	Kiri-smeerkaas	Makreelsalade
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen