

	WEEK 9						2024
	MENU VAN DE WEEK						
	MAANDAG 26 februari	DINSDAG 27 februari	WOENSDAG 28 februari	DONDERDAG 29 februari	VRIJDAG 1 maart	ZATERDAG 2 maart	ZONDAG 3 maart
Ontbijt	Peperkoek	Speculoospasta	Choco	Honing	Smeerkaas	Confituur	Suikerbrood/ speculoos
Middag							
Soep	Broccolisoepp	Knolseldersoepp	Wortelsoepp	Kervelsoepp	Karnemelkpap/ Groentesoepp	Preisoep	Tomatensoepp
Menu 1	Gebakken spek Spruiten Aardappelen	Kalfsblanquette Gestooftde wortelen Aardappelen	Kalkoenschnitzel Spinazie in de room Aardappelen	Gentse stoverij Rauwkost Frietten	Gerookte zalm met rauwkost Aardappel in de pel	Kippenworst vleesjus Rode kool Aardappelen	Konijnenstooftpotje Appel in de oven Kroketten
Menu 2					Zalmfilet met broccolipuree		
Nagerecht	Vers fruit	Platte kaas met mandarijntjes	Vers fruit	/	Vers fruit	Rijstpap	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
Avond							
Menu A	Kaaskroketten	Droge worst	Russisch eitje	Fijnkost salami	Pilchards in tomatensaus	Meesterlijke ham	Boerenpaté
Menu B	Passendaele kaas	Kalfsworst	Belegen kaas	Kippensalade	Rambol met kruiden	Filet de sax	Camembert
Menu C	Effi met kruiden	Americain natuur	Kiri-smeerkaas	Eiersalade	Smeerpaté	Maredsous smeerkaas	Tonijnsalade
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen