

	WEEK 12	MENU VAN DE WEEK					2024
	MAANDAG 18 maart	DINSDAG 19 maart	WOENSDAG 20 maart	DONDERDAG 21 maart	VRIJDAG 22 maart	ZATERDAG 23 maart	ZONDAG 24 maart
Ontbijt	Choco	Luikse siroop	Honing	Smeerkaas	Peperkoek	Confituur	Suikerbrood/ speculoos
Middag							
Soep	Tomatensoep	Wortelsoep	Seldersoep	Bloemkoolsoep	Karnemelkpap/ groentesoep	Spinaziesoep	Champignonsoep
Menu 1	Braadworst met uiensaus Gestoofde wortelen Aardappelen	Kippenfilet met currysaus Ananas Basmatirijst	Blinde vink met biersaus Witte kool met bechamelsaus Aardappelen	Biefstuk met choronsaus Rauwkost Frieten	Omelet met kruidensaus Broccolistamppot	Kippenburger Appelmoes Aardappelen	Varkenshaasje met rambolsaus Gestoofd witloof Kroketten
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Chocoladepudding	Vers fruit	Ijs	Vers fruit	Rijstpap	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Koek	Koek	Koek	Koek	Gebak
Avond							
Menu A	Kaasquiche met spek en kruiden	Salami	Fricandon	Kalfsworst	Pilchards in tomatensaus	Hoofdvlees met mosterd	Gandaham
Menu B	Paardenfilet	Kaasbordje	Rundsfilet	Jonge gouda	Kippenfilet	Blokpaté	Kaasbordje
Menu C	Vissalade	Effi met kruiden	Smeerpaté	Chanteneige kaas	Gehakt	La Vache-qui-rit	Preparé
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen