



WEEK 13	MENU VAN DE WEEK					2024
MAANDAG 25 maart	DINSDAG 26 maart	WOENSDAG 27 maart	DONDERDAG 28 maart	VRIJDAG 29 maart	ZATERDAG 30 maart	ZONDAG 31 maart

Ontbijt

Honing	Luikse siroop	Smeerkaas	Choco	Speculoospasta	Confituur	Boterkoek/ Chocolade
--------	---------------	-----------	-------	----------------	-----------	-------------------------

Middag

Soep	Witloofsoep	Preisoep	Champignonsoep	Tomatensoep	Karnemelkpap/ groentesoep	Broccolisoepe	Pompoensoep
Menu 1	Cordon-bleu Gestoofde prei Aardappelen	Kalkoensaté Gestoofde princesseboontjes Natuuraardappelen	Vogelnestje met tomatensaus Gebakken champignons Pureeaardappelen	Gentse stoverij Venkelsalade met mandarijntjes Frietjes	Zalmfilet met kruidensaus Pasta met broccoli	Gegratineerde ovenshotel met Kippengehakt, spinazie & zoete aardappelpuree	Lamskroon met portosaus Groentenkrans Kroketten
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Vanillepudding	Vers fruit	Ijs	Vers fruit	Chocomousse	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Koek	Koek	Koek	Koek	Gebak

Avond

Menu A	Macaroni met hesp	Kipcurry salade	Vleesbrood	Rambol met noten	Omelet met kruiden	Hespenworst	Ovenkoek/ Meesterlijkje ham
Menu B	Bacon	Geitenkaas	Boerenpaté	Strassbourg	Jonge gouda	Kalkoenfilet met kruiden	Ovenkoek/ Briekaas
Menu C	Kiri-smeerkaas	Americain natuur	Tonijnsalade	Effi natuur	Gehakt met mosterd	Smeerkaas	Ovenkoek/ Krabsalade
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen