

	WEEK 20	MENU VAN DE WEEK					2024
	MAANDAG 13 mei	DINSDAG 14 mei	WOENSDAG 15 mei	DONDERDAG 16 mei	VRIJDAG 17 mei	ZATERDAG 18 mei	ZONDAG 19 mei
<b>Ontbijt</b>	Honing	Smeerkaas	Speculoospasta	Choco	Peperkoek	Confituur	Suikerbrood/ speculoos
<b>Middag</b>	<b>Pinksteren</b>						
<b>Soep</b>	Wortelsoep	Seldersoep	Witloofsoep	Broccolisoepe	Karnemelkpap/ Groentesoepe	Paprikasoepe	Kervelsoep met balletjes
<b>Menu 1</b>	Hamburger Witte kool met bechamelsaus Aardappelen	Gentse stoverij Witloofsalade Aardappelen	Blinde vink met biersaus Gestoofde erwten Aardappelen	Biefstuk met bearnaise Rauwkost Frietten	Scampi met Diabolique Pasta met spinazie en pesto	Boomstammetje Schorsneren met bechamelsaus Aardappelen	Parelhoenbout Gestoofde princesseboontjes Gratin-dauphinois
<b>Menu 2</b>							
<b>Nagerecht</b>	Vers fruit	Griesmeelpudding	Vers fruit	/	Vers fruit	Koffiepudding	Vers fruit
<b>Koffie</b>	Koek	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
<b>Avond</b>							
<b>Menu A</b>	Charcuterieschotel	Mosterdspek	Rundfilet	Camembert	Pilchards in tomatensaus	Kalfsworst	Ovenkoek/ Gerookte zalm
<b>Menu B</b>	Jonge gouda	Paardenfilet	Kalkoenfilet met kruiden	Belegen kaas	Geitenkaas chavroux	Kip/currysalade	Ovenkoek/ Paté
<b>Menu C</b>	Rambol met kruiden	Chanteneige	Gehakt	Krabsalade	Americain natuur	Maredsous smeerkaas	Ovenkoek/ Tonijnsalade
<b>Nagerecht</b>	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

*Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen*