

WEEK 15	MENU VAN DE WEEK					2024
MAANDAG 8 april	DINSDAG 9 april	WOENSDAG 10 april	DONDERDAG 11 april	VRIJDAG 12 april	ZATERDAG 13 april	ZONDAG 14 april
Choco	Smeerkaas	Luikse siroop	Speculoospasta	Peperkoek	Confituur	Suikerbrood/ speculoos
Wortelsoep	Paprikasoep	Broccolisoepe	Wortelsoep	Karnemelkpap/ groentesoepe	Preisoep	Tomatensoep
Opgevlde tomaat met gehakt Paprikasaus Couscous met rozijntjes	Kalfsblanquette Gestoomde broccoli Natuuraardappelen	Kippencordon-bleu Gestoofde snijbonen Aardappelen	Kalkoengyros Tuinkers met knolseldersalade Fieten	Gebakken roodbaarsfilet Gestoofde prei Peterselie- aardappelen	Braadworst met vleesjus Appelmoes Aardappelen	Rosbief met rode wijnsaus Gestoofd witloof Gratin-Dauphinois
Vers fruit	Chocoladepudding	Vers fruit	/	Vers fruit	Rijstpap	Vers fruit
Cake	Koek	Gebak	Ijs	Koek	Koek	Gebak
Macaroni met kaas en hesp	Mosterdspek	Rundsfilet	Ardenner salami	Haringfilet	Kalfsworst	Appelpaté
Paardenfilet	Jonge gouda	Kalkoenfilet met kruiden	Geitenkaas	Filet de york	Nazarethkaas	Kippenfilet natuur
Maredsous smeerkaas	Smeerpaté	Kalfsgehakt	Chanteneige kaas	Americain natuur	Rambol met kruiden	Eiersalade
Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen