

WEEK 24		MENU VAN DE WEEK					2024
MAANDAG 10 juni		DINSDAG 11 juni	WOENSDAG 12 juni	DONDERDAG 13 juni	VRIJDAG 14 juni	ZATERDAG 15 juni	ZONDAG 16 juni
Ontbijt	Choco	Honing	Smeerkaas	Peperkoek	Speculoospasta	Confituur	Melkbrood/ Speculoos
Middag							
Soep	Preisoep	Tomatensoep	Bloemkoolsoep	Erwtensoepe	Karnemelkpap/ Groentesoepe	Broccolisoepe	Paprikasoepe
Menu 1	Kippenfilet met pepersaus Warme tomaat Gebakken aardappelen	Braadworst Witte kool in bechamelsaus Aardappelen	Gegrilde kalfsbuurger met champignonsaus Gestoofde erwten Aardappelen	Kipballetjes in Luikse saus Witloofsalade Frietjes	Zalmfilet met kruiden Spinazie Pureeaardappelen	Kalkoencordon-bleu Gestoofde snijbonen Aardappelen	Kalfsgebraad met bearnaisesaus Gestoofde wortelen Kroketten
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Speculoospudding met crumble	Vers fruit	/	Vers fruit	Vanillepudding	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
Avond							
Menu A	Lasagne bolognaise	Russisch eitje	Blokpaté	Fijnkost salami	Rolmops	Hespenworst	Meesterlijke ham
Menu B	Filet de sax	Belegen kaas	Ardeense ham	Port-salut kaas	Gentse kop met mosterd	Jonge gouda	Chaumes kaas
Menu C	Smeerkaas	Gehakt	Vissalade	Crème de Gouda	Smeerpaté	Kiri-smeerkaas	Préparé
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen