

WEEK 5	MENU VAN DE WEEK						2025
MAANDAG 27 januari	DINSDAG 28 januari	WOENSDAG 29/02/2025	DONDERDAG 30/02/2025	VRIJDAG 31/02/2025	ZATERDAG 1 februari	ZONDAG 2 februari	

Ontbijt

Honing	Luikse siroop	Choco	Smeerkaas	Peperkoek	Confituur	Melkbrood/ speculoos
--------	---------------	-------	-----------	-----------	-----------	-------------------------

Middag

Soep	Witloofsoep	Seldersoep	Tomatensoep	Spinaziesoep	Karnemelkpap/ Groentesoep	Broccolisoepe	Knolseldersoep
Menu 1	Boomstammetje Gebakken spruiten met spek Aardappelen met kruiden	Kippenfilet Witte kool met bechamelsaus Aardappelen	Chipolata met uiensaus Spinaziestoemp	Vol au vent Gemengde salade Frieten	Zalmfilet met garnalensaus Tagliatelle met broccoli en pesto	Fricandon Kriekensaus Pastinaakpuree	Ardeens gebrad met mosterdsaus Bloemkool met kaassaus Kroketter
Menu 2							
Nagerecht	Vers fruit	Rijstpap	Vers fruit	/	Vers fruit	Caramelpudding	Vers fruit
Koffie	Koek	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak

Avond

Menu A	Croque monsieur	Fricandon	Fijnkost salami	Camembert	Perzik met tonijnsalade, slaatje	Filet de york	Meesterlijke ham
Menu B	Belegen kaas	Kalkoenfilet met kruiden	Rundfilet	Kippenwit N.	Paardenfilet	Jonge gouda	Gentse kop met mosterd
Menu C	Kiri-smeerkaas	Crémepaté	Maredsous smeerkaas	Krabsalade	Platte kaas	Smeerkaas	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