

	WEEK 28	MENU VAN DE WEEK					2024
	MAANDAG 8 juli	DINSDAG 9 juli	WOENSDAG 10 juli	DONDERDAG 11 juli	VRIJDAG 12 juli	ZATERDAG 13 juli	ZONDAG 14 juli
<b>Ontbijt</b>	Peperkoek	Choco	Speculoospasta	Honing	Smeerkaas	Confituur	Suikerbrood/ speculoos
<b>Middag</b>							
<b>Soep</b>	Witloofsoep	Knolseldersoep	Broccolisoepe	Bloemkoolsoep	Karnemelkpap/ groentesoep	Spinaziesoep	Pompoenroomsoep
<b>Menu 1</b>	Blinde vink Andijvie met bechamelsaus Aardappelen	Kalfsblanquette Gestoofde broccoli Aardappelen	Biefstuk Schorsneren met witte saus Aardappelen	Gebraiseerd hammetje met pepersaus Venkelsalade Frieten	Gebakken pladijsfilet Hollandaisesaus Asperges Pureeaardappelen	Kippenstoofpotje met curry en kokos Rijst met brunoisegroenten	Kalkoenrollade met champignonsaus Peren Kroketten
<b>Menu 2</b>							
<b>Nagerecht</b>	Vers fruit	Koffiepudding	Vers fruit	/	Vers fruit	Chocoladepudding	Vers fruit
<b>Koffie</b>	Koek	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
<b>Avond</b>							
<b>Menu A</b>	Vislasagne	Mosterdspek	Rundfilet	Fijnkost salami	Slaatje met hesp en een eitje	Boerenpaté	Meesterlijke ham
<b>Menu B</b>	Filet de sax	Nazarethkaas	Kalkoenfilet met kruiden	Platte kaas	Kalfsworst	Belegen kaas	Chaumes kaas
<b>Menu C</b>	Rambol met kruiden	Smeerpaté	Amercain natuur	Chanteneige kaas	Maredsous smeerkaas	Krabsalade	Preparé
<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*