

	WEEK 32						MENU VAN DE WEEK						2024	
	MAANDAG 5 augustus		DINSDAG 6 augustus		WOENSDAG 7 augustus		DONDERDAG 8 augustus		VRIJDAG 9 augustus		ZATERDAG 10 augustus		ZONDAG 11 augustus	
Ontbijt	Honing		Luikse siroop		Confituur		Smeerkaas		Peperkoek		Confituur		Melkbrood/ speculoos	
Middag														
Soep	Champignonsoep		Komkommersoep		Bloemkoolsoep		Tomatensoep		Karnemelkpap/ Groentesoep		Courgettesoep		Erwtensoup met munt	
Menu 1	Kalkoengebraad Komkommersalade Gebakken aardappelen		Slavink Gebakken bloemkool met verse kruiden Aardappelen		Opgevulde tomaat met kippengehakt Vlinderpasta		Gentse stoverij Appelmoes Frietten		Gerookte zalmfilet Rauwkost Krielaardappelen		Hamburger Gestoofde andijvie Aardappelen		Kalkoentournedos met mosterdsaus Gestoofd witloof Kroketten	
Menu 2									Gestoomde zalmfilet Spinazie Pureeaardappelen					
Nagerecht	Vers fruit		Vanillepudding		Vers fruit		/		Vers fruit		Danette hazelnoot		Vers fruit	
Koffie	Koek		Koek		Koek		Ijs		Koek		koek		Gebak	
Avond														
Menu A	Kaaskroketten		Filet de sax		Charcuteriebord		Hespenworst		Rolmops		Meesterlijke ham		Boerenpaté	
Menu B	Belegen kaas		Vleessalade		Rundfilet		Jonge kaas		Kippenwit N.		Gentse kop met mosterd		Chaumes kaas	
Menu C	Effi-natuur		Gehakt		Crème de gouda		Kiri-smeerkaas		Smeerpaté		Krabsalade		Prepare	
Nagerecht	Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Fruityoghurt	

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen