

	WEEK 2	MENU VAN DE WEEK					2025
	MAANDAG 6 januari	DINSDAG 7 januari	WOENSDAG 8 januari	DONDERDAG 9 januari	VRIJDAG 10 januari	ZATERDAG 11 januari	ZONDAG 12 januari
Ontbijt	driekoningen poppen / chocolade	Choco	Luikse siroop	Speculoospasta	Peperkoek	Confituur	Melkbrood/ Speculoos
Middag	3 koningen						
Soep	Tomatensoep	Knolseldersoep	Wortelsoep	Courgettesoep	Karnemelkpap/ Groentesoep	Preisoep	Broccoliroomsoep
Menu 1	Boomstammetjes Schorsneren met bechamelsaus Aardappelen	Rundstong in tomatensaus gebakken wildchampignons aardappelpuree	Kippenbout met currysaus Perzik Rijst	Biefstuk Rauwkost Frietten	Kabeljauwhaasje met duglérésaus Spinaziestamppot	Orloff gebraad spruiten Aardappelen	Hertenragout boontjes in spek Gratin-aardappelen
Menu 2				Rundsburger appelmoes puree			
Nagerecht	Vers fruit	Chocoladepudding	Vers fruit	/	Vers fruit	Vanillepudding	Vers fruit
Koffie	3 koningen gebak	Koek	Koek	Ijs	Koek	Koek	Gebak
Avond							
Menu A	Lasagne bolognaise	Mosterdspek	Fricandon	Filet de york	Russisch eitje	Droge worst	Appelpaté
Menu B	Paardenfilet	Passendaele kaas	Kalfsworst	Bereid gehakt	Kippenwit met kruiden	Filet d'anvers	Watoukaas
Menu C	Smeerkaas effi natuur	Platte kaas	Americain natuur	Eiersalade	Maredsous smeerkaas	La vache qui-rit	Zalmsalade
Nagerecht	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Yoghurt	Fruityoghurt

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen