





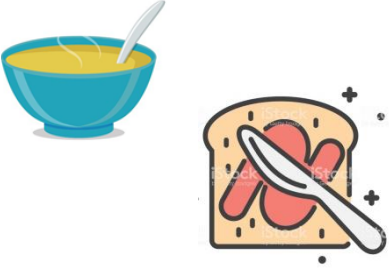






Weekmenu

	Ontbijt 	Soep 	Middagmaal 	Fruit 	Tussendoor tje 	Avondmaal 
Maandag 3 mei	Boterhammen met choco	Seldersoep	Kipfilet appel en brie met erwten, aardappelen en currysaus	Appel 	Koffie met Maria koekje	Boterhammen met jong kaas 2 beleg: kalkoenham pap Dessert: 2-kleurenpudding
Dinsdag 4 mei	Boterhammen met gelei	Tomatensoep	Varkensgebraad met wortelen, aardappelen en Spaanse saus	Fruitsalade 	Koffie met bastogne-koekje	Boterhammen met vleessalade 2 ^e beleg: kalkoenham soep Dessert: Tiramisu
Woensdag 5 mei	Boterhammen met speculoospasta	Lentesoep	Kippenbillen met sla, frietjes en champignonsaus	Aardbeien 	Koffie met plattekaas-taart	Koude schotel met haringfilet 2e beleg: kaas soep Dessert: natuuryoghurt
Donderdag 6 mei	Boterhammen met smeerkaas	Wortelsoep	Spaghetti Bolognaise	Cavallion 	Koffie met ijsje	Boterhammen met kipwit 2e beleg: salami Soep Dessert: kokosdessert

Voor de allergeneninformatie kan u zich steeds wenden tot de keuken.

Weekmenu

 DAG VAN DE WEEK	Ontbijt 	Soep 	Middagmaal 	Fruit 	Tussendoortje 	Avondmaal 
Vrijdag 7 mei	Boterhammen met peperkoek	Groentesoep	Fish sticks met tomaat, aardappelen en huisgemaakte tartaarsaus	Banaan 	Koffie met appelflap	Boterhammen met Flandrien kaas 2 ^e beleg kipwit pap Dessert: pistachedessert
Zaterdag 8 mei	Boterhammen met perensiroop	Courgette- soep	Kalkoenballetjes met boontjes, aardappelen en Luikse saus		Koffie met biscuitgebak	Quiche met zalm 2e beleg hesp Glaasje wijn Dessert: chocolademousse
Zondag 9 mei	Koekenbrood	Pompoensoep	Varkenswangetjes in Rodenbach met pastinaak en jonge wortelen en krokettjes		Koffie met aardbeientaart	Breughelbordje 2e beleg kaas Soep Dessert: sabayondessert
Maandag 10 mei	Boterhammen met choco	Paprikasoep	Kippenoesters met broccoli, gebakken aardappelen en pepersaus	Peer 	Koffie met broodpudding	Boterhammen met jong kaas 2 beleg: kalkoenham pap Dessert: yoghurt

Voor de allergeneninformatie kan u zich steeds wenden tot de keuken.