



# MENU

7 april  
tot  
13 april

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Paprikasoep</li><li>● Balletjes met peterseliesaus prinsesjes en aardappelen</li><li>● Ijsje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Italiaans kiprollade</li><li>● Kip curry</li></ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Venkelsoep</li><li>● Vis of kalfslapje met wortelen en couscous</li><li>● Panna cotta met coulis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Boerenpistolets</li><li>● Cobourg</li><li>● Vissalade</li></ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Preisoep</li><li>● Kipbrochette met cruditeiten en frietjes</li><li>● Karamelcrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Serranoham</li><li>● Eiersalade</li></ul>
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Erwtensoep</li><li>● Witte pens met appelmoes en aardappelen</li><li>● Griekse yoghurt met gebakken appeltjes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pannenkoeken</li></ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Knolseldersoep</li><li>● Vis met warme tomaat en gebakken aardappelen</li><li>● Stracciatellamousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kalkoenfilet</li><li>● Gehakt</li></ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tomatensoep</li><li>● Gehaktmedaillon met wortelstamp</li><li>● Chocoladecrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Parijzerworst</li><li>● Smossalade</li></ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Parmentiersoep</li><li>● Kippenbil met fruit en kroketten</li><li>● Vanillecrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Salami</li><li>● Kipsalade</li></ul>

Bij het avondmaal wordt ook steeds mager beleg, kaas en zoet beleg aangeboden. Naast de vers bereide desserts is er ook steeds keuzemogelijkheid uit enkele alternatieve desserts of vers fruit.



**14 april**  
**tot**  
**20 april**

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprikasoep</li> <li>• Hamburger met groentenmix en aardappelen</li> <li>• Ijsje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blokpaté</li> <li>• Zalmsalade</li> </ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Courgettesoep</li> <li>• Vis of kipfilet met venkelstamp</li> <li>• Mangomousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suikerbol</li> <li>• Gerookte kalkoenfilet</li> <li>• Préparé</li> </ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloemkoolsoep</li> <li>• Beenhesp met provençalse saus, cruditeiten en frietjes</li> <li>• Crème brulée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kippenwit</li> <li>• Vleessalade</li> </ul>
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wortelsoep</li> <li>• Frikandon met rabarber en gebakken aardappelen</li> <li>• Clafoutis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vleesbrood provençale</li> <li>• Eiersalade</li> </ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kervelsoep</li> <li>• Vis met brunoisestamp</li> <li>• Citroenmousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet d'Anvers</li> <li>• Kip Andalouse</li> </ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuinsoep</li> <li>• Penne met hesp, prei en champignons</li> <li>• Chocoladecrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiprollade met tuinkruiden</li> <li>• Krabsalade</li> </ul>
<b>Zondag</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatensoep met balletjes</li> <li>• Varkenshaasje met mosterdsaus, boontjes in een jasje van spek en gratinaardappelen</li> <li>• Vanillecrème met paasversiering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosterdspek</li> <li>• Paassalade</li> </ul>

Bij het avondmaal wordt ook steeds mager beleg, kaas en zoet beleg aangeboden. Naast de vers bereide desserts is er ook steeds keuzemogelijkheid uit enkele alternatieve desserts of vers fruit.



# MENU

21 april  
tot  
27 april

<b>Maandag</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspergeroomsoep</li> <li>• Kalfsblanquette met cresson en aardappelnootjes</li> <li>• Paasijsje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hesp</li> <li>• Smeerpaté</li> </ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wortel-venkelsoep</li> <li>• Vis of kalkoenlapje met wortelmix en puree</li> <li>• Citroencrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenkoek</li> <li>• Champignonworst</li> <li>• Kip Andalouse</li> </ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slasoep</li> <li>• Vogelnestje met champignons en frietjes</li> <li>• Ananascrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkoensalami</li> <li>• Smossalade</li> </ul>
<b>Donderdag</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kippensoep met curry en kokos</li> <li>• Cava</li> <li>• Tapasplank</li> <li>• Varkenswangetjes met cruditeiten en frietjes</li> <li>• Panna cotta afgewerkt met advocaat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cobourg</li> <li>• Gehakt</li> </ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soep van de dag</li> <li>• Vis met groentenstamp</li> <li>• Dessert van de dag</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charcuterie van de dag</li> </ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloemkoolsoep</li> <li>• Kip zoet zuur met ananas en rijst</li> <li>• Rijstgriesmeelpudding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon</li> <li>• Kalkoensalade</li> </ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatensoep</li> <li>• Rundsstoofvlees met rauw witloof en aardappelnootjes</li> <li>• Vanille mousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalfsworst</li> <li>• Tonijnsalade</li> </ul>

Bij het avondmaal wordt ook steeds mager beleg, kaas en zoet beleg aangeboden. Naast de vers bereide desserts is er ook steeds keuzemogelijkheid uit enkele alternatieve desserts of vers fruit.



**28 april  
tot  
4 mei**

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seldersoep</li> <li>• Koninginneschitzel met broccoli en aardappelen</li> <li>• Ijsje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkoenfilet</li> <li>• Kipsalade</li> </ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broccolisoepp</li> <li>• Vis of worst met boterboontjes en puree</li> <li>• Rijstpap (met bruine suiker)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwiches</li> <li>• Breughelkop</li> <li>• Zalmsalade</li> </ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Champignonsoep</li> <li>• Préparé met cruditeiten en frietjes</li> <li>• Kokosmousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parijse worst</li> <li>• Vleessalade</li> </ul>
<b>Donderdag</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatensoep</li> <li>• Gentse waterzooi met krieltjes</li> <li>• Panna cotta chocolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geperste kop</li> <li>• Préparé</li> </ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspergesoep</li> <li>• Fish sticks met cruditeiten en puree</li> <li>• Citroenmousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalfsbrood</li> <li>• Eiersalade</li> </ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wortelsoep</li> <li>• Blinde vink met bloemkool en aardappelen</li> <li>• Bananen crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hespeworst</li> <li>• Kip Andalouse</li> </ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knolseldersoep</li> <li>• Gepikeerd gebrad met bloemkool en kroketten</li> <li>• Speculooscrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hesp</li> <li>• Smeerpaté</li> </ul>

Bij het avondmaal wordt ook steeds mager beleg, kaas en zoet beleg aangeboden. Naast de vers bereide desserts is er ook steeds keuzemogelijkheid uit enkele alternatieve desserts of vers fruit.