



# MENU

4 november  
tot  
10 november

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wortelsoep</li><li>• Spaghetti bolognaise</li><li>• Ijsje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet d'Anvers</li><li>• Eiersalade</li></ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Erwtensoepp</li><li>• Vis of kalfslapje met romige prei en aardappelen</li><li>• Panna cotta met coulis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sandwiches</li><li>• Hesp</li><li>• Kalkoensalade</li></ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kippensoep</li><li>• Gyros met cruditeiten en frietjes</li><li>• Clafoutis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Parijse worst</li><li>• Smeerpaté</li></ul>
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Venkelsoep</li><li>• Kipfilet in dragonsaus met prinsesjes en aardappelen</li><li>• Citroencrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kalkoensalami</li><li>• Zalmsalade</li></ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomatensoep</li><li>• Vis met gestoofde wortelen en aardappelen</li><li>• Speculooscrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gentse kop tomaat</li><li>• Vleessalade</li></ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pompoensoep</li><li>• Kaashamburger met knolselderpuree</li><li>• Rode vruchtenmousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hespeworst</li><li>• krabsalade</li></ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bloemkoolsoep</li><li>• Kalfsblanquette met cresson en kroketten</li><li>• Speculooscrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bacon</li><li>• Préparé</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

11 november  
tot  
17 november

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kervelsoep</li><li>• Konijnenmedaillon met gestoofd witloof en gratin aardappelen</li><li>• Ijsje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vleesbrood</li><li>• Tonijnsalade</li></ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastinaaksoep</li><li>• Vis of kipbrochette met spinaziestamp</li><li>• Crème brûlée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovenkoek</li><li>• Champignonworst</li><li>• Vleessalade</li></ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paprikasoep</li><li>• Warme beenham met provençaalse saus, cruditeiten en frietjes</li><li>• Griekse yoghurt met gebakken appeltjes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kalkoenham</li><li>• Kip Andalouse</li></ul>
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajuinsoep</li><li>• Vogelnestjes met champignons en aardappelen</li><li>• Pralinémousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kalfsbrood</li><li>• Gehakt</li></ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Champignonsoep</li><li>• Vis met pompoenpuree</li><li>• Chocoladecrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Champignonworst</li><li>• Zalmsalade</li></ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Witloofroomsoep</li><li>• Macaroni met ham en kaas</li><li>• Stracciatellamousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Serranoham</li><li>• Krabsalade</li></ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomatensoep</li><li>• Ardeens gebrad met gestoofde wortelen en aardappelnootjes</li><li>• Bananen crème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kip met kruiden</li><li>• Eiersalade</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


18 november  
tot  
24 november

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preisoep</li><li>• Schnitzel met broccoli en aardappelen</li><li>• Ijsje</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cobourg</li><li>• Préparé</li></ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Courgettesoep</li><li>• Vis of kalkoenlapje met brunoisgroenten en puree</li><li>• Speculooscrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaas- en wijnavond</li></ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wortelsoep</li><li>• Gebakken kipfilet met pepersaus, herfstsalade en frietjes</li><li>• Witte chocomousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hespeworst</li><li>• Smeerpaté</li></ul>
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Venkel-wortelsoep</li><li>• Hutsepot met spek en worst</li><li>• Pana cotta met chocolade</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vleesbrood Provençale</li><li>• Kalkoensalade</li></ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kippensoep met curry en kokos</li><li>• Vis met broccoli en puree</li><li>• Koffiemousse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bacon</li><li>• Kipsalade</li></ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Groentesoep</li><li>• Kalfslapje met erwtes &amp; worteljes en aardappelen</li><li>• Karamelcrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hesp</li><li>• Vissalade</li></ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomatensoep met balletjes</li><li>• Mignonette gebrad met boterboontjes en pomme d'ûchesse</li><li>• Chocoladecrème</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salami</li><li>• Kip curry</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.



**25 november  
tot  
1 december**

<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slasoep</li> <li>• Zwitserse schijf met bloemkool en aardappelen</li> <li>• Ijsje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breugelkop</li> <li>• Tonijnsalade</li> </ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broccolisoepp</li> <li>• Vis of kipfilet met preistamp</li> <li>• Rijstpap (met bruine suiker)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suikerbol</li> <li>• Kippenwit</li> <li>• Eiersalade</li> </ul>
<b>Woensdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloemkoolsoep</li> <li>• Balletjes in tomatensaus met cruditeiten en frietjes</li> <li>• Ananascrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serranoham</li> <li>• Gehakt</li> </ul>
<b>Donderdag</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatenroomsoep</li> <li>• Martini wit of rood</li> <li>• Peperkoek met paté, witloof met krabsalade</li> <li>• Koud vis- en vleesbuffet</li> <li>• Appelcrumble</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalfsworst</li> <li>• Krabsalade</li> </ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuinsoep</li> <li>• Vis met zoete aardappelstamp</li> <li>• Bananencrème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosterdspek</li> <li>• Smossalade</li> </ul>
<b>Zaterdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompoensoep</li> <li>• Chicon gratin met puree</li> <li>• Chocomousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerookte kipfilet</li> <li>• Vleessalade</li> </ul>
<b>Zondag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Witloofsoep</li> <li>• Kippenbil met ananas en kroketten</li> <li>• Mokka-crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blokpaté</li> <li>• Préparé</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.