

MENU WEEK VAN 15-Jun-2020

Maandag	<p align="center">Seldersoep</p> <p align="center">Hamburger met Provençaalse saus / witloofslatje / gebakken aardappelen of puree</p> <p align="center">Fruit</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Mexicosalade / filet de sax met garnituur</p>
Dinsdag	<p align="center">Witloofsoep</p> <p align="center">Gelardeerd gebraad "vierkazensaus" / broccoligratin / kookaardappelen of puree</p> <p align="center">Pudding met koek</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Eigen bereiding op afdelingen</p>
Woensdag	<p align="center">Broccolisoep</p> <p align="center">Kipfilet met currysous / ananas in de oven / rijst of puree</p> <p align="center">Yoghurt</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Philadelphia / kaasschotel met philadelphia</p>
Donderdag	<p align="center">Ajuinsoep</p> <p align="center">Rosbief met bearnaisesaus / sla en tomaten / frietjes of puree</p> <p align="center">Duo pudding</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Macaroni met ham en kaas</p>
Vrijdag	<p align="center">Kippensoep</p> <p align="center">Gebakken vis met dieppoisesaus / gestoofde venkel / puree</p> <p align="center">Panna cotta aardbei</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Kip Hawaiï / hespenworst met cruditeiten</p>
Zaterdag	<p align="center">Knolseldersoep</p> <p align="center">Vleesbrood met ajuinsaus / wortelen "vichy" / kookaardappelen of puree</p> <p align="center">Griekse yoghurt</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Pitalade / grill-bacon garni</p>
Zondag	<p align="center">Tomatensoep</p> <p align="center">Varkensstoofvlees op zijn Vlaams / bloemkooltaartje / duchesseaardappelen of puree</p> <p align="center">Ijsscoupe</p>
	<p align="center">AVONDBELEG : Zalmsalade / gerookte zalmschotel</p>