

MENU WEEK VAN 07-Dec-2020

Maandag	<p style="text-align: center;">Wortelsoep</p> <p style="text-align: center;">Ardeens stoofpotje / erwten op zijn Frans / gebakken krielaardappelen of puree</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>
	AVONDBELEG : Kip curry / Parijzerworst garni
Dinsdag	<p style="text-align: center;">Erwtensoup met spek</p> <p style="text-align: center;">Coq-au-vin / appel in de oven / kookaardappelen of puree</p> <p style="text-align: center;">Pudding met koek</p>
	AVONDBELEG : Eigen bereiding op afdeling
Woensdag	<p style="text-align: center;">Pompoensoep</p> <p style="text-align: center;">Gegratineerde hamrolletjes met witloof in kaassaus / pureegratin</p> <p style="text-align: center;">Yoghurt</p>
	AVONDBELEG :
Donderdag	<p style="text-align: center;">Tomatensoep met balletjes</p> <p style="text-align: center;">Vogelnestje met groententomatensaus / sla en dressing / frietjes of puree</p> <p style="text-align: center;">Panna cotta met framboos</p>
	AVONDBELEG : Gegratineerde eieren met spinazie
Vrijdag	<p style="text-align: center;">Paprikasoep</p> <p style="text-align: center;">Gebakken visfilet met witte wijn saus / asperges / karnemelkpuree met beure noisette</p> <p style="text-align: center;">Platte kaas met fruit</p>
	AVONDBELEG : Préparé / préparéshotel met augurken
Zaterdag	<p style="text-align: center;">Soep op de afdelingen</p> <p style="text-align: center;">Boeuf bourgignon / gebakken champignons / peterselieaardappelen of puree</p> <p style="text-align: center;">Speculoosmousse</p>
	AVONDBELEG : Vleessalade / gerookte hamschotel met meloen
Zondag	<p style="text-align: center;">Champignonsoep</p> <p style="text-align: center;">Orloff gebrad met kaassaus / gestoofde boontjes / kroketten of puree</p> <p style="text-align: center;">Ijsscoupe</p>
	AVONDBELEG : Krabsalade / krabschotel met eitje