

## MENU WEEK VAN 15-Mar-2021

<b>Maandag</b>	<p align="center"><b>Groentensoep</b></p> <p align="center"><b>Varkensstoofvlees op zijn Vlaams / snijboontjes / gebakken krielaardappelen of puree</b></p> <p align="center"><b>Fruit</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Kip Hawaiï / kalfsworst met slaatje</b></p>
<b>Dinsdag</b>	<p align="center"><b>Seldersoep</b></p> <p align="center"><b>Varkensgebraad met pepersaus / bloemkoolgratin / kookaardappelen of puree</b></p> <p align="center"><b>Chocoladepudding</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Eigen bereiding op afdeling</b></p>
<b>Woensdag</b>	<p align="center"><b>Bloemkoolsoep</b></p> <p align="center"><b>Soepvlees met tomatensaus / wortel en erwten / bouillonaardappelen of puree</b></p> <p align="center"><b>Yoghurt</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG :</b></p>
<b>Donderdag</b>	<p align="center"><b>Erwtensoup met spek</b></p> <p align="center"><b>Kippenbout met jagersaus / slaatje dressing / frietjes of puree</b></p> <p align="center"><b>Speculoosmousse</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Pizza Pepperoni</b></p>
<b>Vrijdag</b>	<p align="center"><b>Kervelsoep</b></p> <p align="center"><b>Gepocheerde vis met wittewijnsaus / gestoofde spinazie / puree</b></p> <p align="center"><b>Griekse yoghurt</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Crèmepaté / boerenpaté met ajuinconfituur</b></p>
<b>Zaterdag</b>	<p align="center"><b>Soep op de afdelingen</b></p> <p align="center"><b>Kalkoenrollade met sinaasappelsaus / cressonette / gebakken aardappelen of puree</b></p> <p align="center"><b>Chocolademousse</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Ham-preisalade / rozemarijnham garni</b></p>
<b>Zondag</b>	<p align="center"><b>Florentijnse soep</b></p> <p align="center"><b>Warme beenham "archiduc" / gebakken witloofstronk / aardappelnootjes of puree</b></p> <p align="center"><b>Ijsscoupe</b></p>
	<p align="center"><b>AVONDBELEG : Vissalade / Noordzeevisschotel met citroen</b></p>