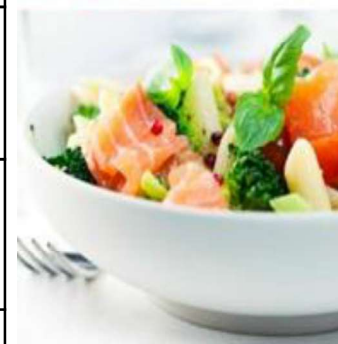


MENU

U kunt de informatie betreffende 'allergenen' bekomen in de keuken bij het keukenpersoneel
De samenstelling van de producten kunnen veranderen

	SOEP	HOOFDSCHOTEL	NAGERECHT
MAANDAG 18/10/2021	Tomaten- venkelsoep	Boomstammetje Vleessaus Witte kool Natuur aardappelen	Yoghurt
DINSDAG 19/10/2021	Rapensoep	Kippenbil Dragonsaus Rauwkostsalade Gebakken krieltjes	Vers fruit
WOENSDAG 20/10/2021	Minestrone	Hamrolletjes Kaassaus Witloof Puree	Speculaas- pudding
DONDERDAG 21/10/2021	Savooikoolsoep	Luikse balletjes Slaatje Frieten	Vers fruit
VRIJDAG 22/10/2021	Spinaziesoep	Koolvis Kreeftensaus Knolselder- Puree	Ijs
ZATERDAG 23/10/2021	Aspergesoep	Kipfilet Vleessaus Wortelen en erwten Aardappelen	Fruit op sap
ZONDAG 24/10/2021	Champignon- soep	Kalkoengebraad Roomsaus Warm fruit Pommes duchesse	Gebak



Passion for Food and People

