

Menu OKTOBER				
Maandag 3 oktober	Disdag 4 oktober	Woensdag 5 oktober	Donderdag 6 oktober	Vrijdag 7 oktober
Knolseldersoep Rundsburger, Bloemkool in roomsaus, Aardappelen	Runderbouillon Rundsballetjes in tomatensaus, Tuinkers, Frietjes		Zachte currysoep Witloofrolletje met kalkoenham, kaassaus en puree	Gevogelvelouté Visgratin met groentjes en aardappelen
Maandag 10 oktober	Dinsdag 11 oktober	Woensdag 12 oktober	Donderdag 13 oktober	Vrijdag 14 oktober
Tomatensoep Rundsstoverij op z'n Vlaams, wortelen en erwtes, natuuraardappelen	Gevogelbouillon met groentejulienne Lamsepigram met rozemarijnsaus, schorseneren in bechamelsaus en gebakken aardappelen		Paprika-soep Rundsteak, spinazie in roomsaus en peterselie aardappelen	Knolseldersoep Spaghetti Bolognaise met kaas (op basis van quorn)
Maandag 17 oktober	Dinsdag 18 oktober	Woensdag 19 oktober	Donderdag 20 oktober	Vrijdag 21 oktober
Broccolisoepp Kalkoencordonbleu, bloemkool met bechamel en gebakken aardappelen	Portugese soep Koninginnenhapje met gemengde sla en frietjes		Groentebouillon met fijne kruiden Visstick, Tartare, erwtes en puree	Preisoepp Maccaroni met kaas en kalkoenham
Maandag 24 oktober	Dinsdag 25 oktober	Woensdag 26 oktober	Donderdag 27 oktober	Vrijdag 28 oktober
Gevogelbouillon Kalfsvink met mosterd saus, spinazie en natuuraardappelen	Andalusische soep Kippenworst met sjalottensaus en wortelstampot		Bloemkoolsoep Pasta Carbonara met champignons, kaas en quorngehakt)	Pompoensoep Halloweenmenu

Onze gerechten worden gemaakt met geïodeerd zout

Onze bananen zijn 100% bio & fairtrade

