

Menu: WEEK VAN maandag 31/08/2026 tot zondag 06/09/2026

	Middagmaal	Avondmaal
Maandag 31/08	Broccolisoepp Kalfslapje Ratatouille (komkommer) Gekookte aardappelen Crème hazelnoot	Parijse worst
Dinsdag 01/09	Kippencrèmesoepp met korstjes Kalkoenbiefstukje Gestoofde wortelen (witloofsalade) Puree Fruit	Koude pastasalade Of (rijstpap)
Woensdag 02/09	Kervelsoep Stoofvlees Warme tomaat (slamengeling) Frietjes Rijstpap	Hesp
Donderdag 03/09 Eitjes als ontbijt	Tomatensoep Varkenshaasje Fijne boontjes met spek (rauwkost) Aardappelen Tiramisu	Salami
Vrijdag 04/09	Kippensoep Visfilet gratino Andijvie (kropsalade) Kruidenpuree Dessert van de chef	Zachte broodjes met tonijnsalade
Zaterdag 05/09 Koekebrood	Witloofsoep Cordon bleu Bloemkool (knolselder in mayonaise) Gekookte aardappelen Flan karamel	Kalfsworst
Zondag 06/09	Bloemkoolsoep Slaatje met gebakken scampi Duivels gebrad Pêche/ groentenmengeling Kroketten Taart	Kaas



Vragen rond allergenen? Meer info bij het keukenteam.

Menu: WEEK VAN maandag 07/09/2026 tot zondag 13/09/2026

	Middagmaal	Avondmaal
Maandag 07/09	Ajuinsoep met kaas Vogelnestjes in tomatensaus Champignons/romanesco (koude boontjes) Peterselieaardappelen/pasta Liégeoise mokka	Vissalade
Dinsdag 08/09	Véloutésoep Standevlees Bloemkool in kaassaus (koude erwtjes) Puree Fruitsalade	Pilchards in tomatensaus en aardappelsalade (koud) Of worstenbroodje
Woensdag 09/09	Courgettensoep Kipfilet in champignonsaus Jonge wortelen (wortel – en koolsalade) Frietjes Chocomousse	Boerenpaté
Donderdag 10/09	Aperitief Wortelsoep Barbecue Rauwkost (en bloemkool) Aardappelsalade IJsje	 Kalkoenham met kruiden
Vrijdag 11/09	Bouillonsoep Fishstick met tartaarsaus Spinaziepuree (kropsalade met kerstomaatjes) Dessert van de chef	Ovenkoek met barbecuesalade
Zaterdag 12/09 Koekebrood	Groentesoep Konijn met pruimen Gestoofd witloof (witloofsalade) Puree Vanillepudding met petit beurre	Casselrib met mosterd
Zondag 13/09	Aspergesoep Aperitief Ardens gebraad Abrikozen/ mengeling van groenten Rösti's Taart	Rambol



Vragen rond allergenen? Meer info bij het keukenteam.

Menu: WEEK VAN maandag 14/09/2026 tot zondag 20/09/2026		
	Middagmaal	Avondmaal
Maandag 14/09	Tomatensoep met balletjes Kalkoenfilet met currysaus en ananas Gebakken wokgroenten (broccoli met radijs) Puree/rijst Fruitsalade	Bacon
Dinsdag 15/09	Groentesoep Ovenschotel met puree, prei en kaassaus (veldsla) Flan van chocolade	Roereitje met spek, geraspte kaas en tomaat Of klakkaards
Woensdag 16/09	Bloemkoolsoep Breydelham met pepersaus Warme tomaat (tomatensalade) Frietjes Javanais	Kippenwit
Donderdag 17/09	Pompoensoep Varkensblanquette Gestoomde erwten en worteltjes (geraspte wortel) Gekookte aardappelen Rijstpap	Krabsalade
Vrijdag 18/09	Champignon-crèmesoep Visfilet met dillesaus Prei/selder (rauwkost) Puree Broodpudding	Sandwich met jonge kaas 
Zaterdag 19/09 Koekebrood	Seldersoep Kalkoenpavé Romanesco (koude boontjes) Gekookte aardappelen Pudding van witte chocolade	Charcuteriebordje
Zondag 20/09	Pastinaaksoep Gerookte zalm Duivelsgebraad Peertjes/ herfstgroentjes Aardappelnootjes Taart	Brie 

Vragen rond allergenen? Meer info bij het keukenteam.

Menu: WEEK VAN maandag 21/09/2026 tot zondag 27/09/2026

	Middagmaal	Avondmaal
Maandag 21/09 Herfstontbijt	Kervelsoep Rundsstoofvlees Duo van wortelen (ijsbergsla) Puree Chocomousse	Mosterdspek
Dinsdag 22/09	Wortelsoep Worst (appelmoes) Broccolipuree Kiwi	Spaghetti bolognaise duo Of rijstpap
Woensdag 23/09	Pompoensoep met korstjes Vol-au-vent met champignons Kort gebakken witloof (rauwkost) Frietjes Liégeoise mokka	Tartaar van rolmops
Donderdag 24/09	Knolseldersoep Kalkoenbiefstukje Schorseneren in de room (veldsalade met rucola) Gekookte aardappelen Cake	Kalfsworst
Vrijdag 25/09	Bloemkoolsoep Vispannetje Brunoise van groenten (geraspte knolselder) Kruidenpuree Bavarois	Ovenkoek met hesp
Zaterdag 26/09	Juliennesoep Balletjes in tomatensaus Gestoofde wortelen (rauwkost) Gekookte aardappelen Vanillepudding met speculoos	Hoofdvlees
Zondag 27/09	Champignonsoep Aperitief Kalkoenrollade met peterseliesaus Perziken/groentenmengeling Gefrituurde krieltjes Taart	Camembert



Vragen rond allergenen? Meer info bij het keukenteam.

Menu: WEEK VAN maandag 28/09/2026 tot zondag 4/10/2026

	Middagmaal	Avondmaal
Maandag 28/09	Kervelsoep Boomstammetje Broccoli in de kaassaus (koude boontjes met tomaat) Gekookte aardappelen Crème hazelnoot	Salami
Dinsdag 29/09	Broccolisoepp Gehaktbroodje Rode kool met appeltjes (appelmoes) Gekookte aardappelen Kiwi	Karnemelkstovers met gekookte eitjes Of tortilla met spek
Woensdag 30/09	Courgettensoep Koetong in Madeirasauss Geglanceerde wortelen (slamengeling) Kroketten Chocomousse	Jonge kaas
Donderdag 01/10	Pompoensoep Kip rôti Prinsessenboontjes (rauwkost) Puree Crème brûlée	Hespenworst
Vrijdag 02/10 Sint Franciscusdag	Aperitief Knolseldersoep Gebakken zalmfilet Broccoli (broccolisalade) Puree IJsje	Zachte broodjes met kip-currysalade
Zaterdag 03/10 Koekebrood	Kippencrèmesoepp Kalkoenblanquette Herfstgroentjes (rauwkost) Aardappelen Chocoladepudding	Vissalade
Zondag 04/10	Champignonsoep Parmaham met meloen Varkensgebraad Pêche/groentjes Duchesse-aardappel Taart	Kaasbordje



Vragen rond allergenen? Meer info bij het keukenteam.