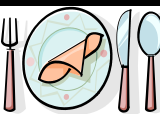
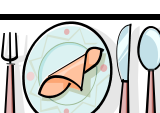
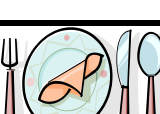


 MAANDAG 23 juni	Jonge wortelsoep Kalkoenbrochette met vleesjus, Provençaalse groenten en pasta Avond: Oude Bruggekaas	<u>Allergenen</u> Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 DINSDAG 24 juni	Aspergeroomsoep Zomerhutsepot met mosterdsaus en BBQ-worst Avond: Pizza v/d chef	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 WOENSDAG 25 juni	Ysbergsoepje met kruidenkaas Rumsteak met choronsaus, rauwkost en gebakken aardappelen Avond: Kipfilet met groentjes	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 DONDERDAG 26 juni	Broccolisoup Rundsstoofvlees op “Vlaamse wijze” met rauwkost en verse frietjes OF Mosselen in witte wijn met verse frietjes Avond: Pitasalade	Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 VRIJDAG 27 juni	Soep van savooikool Vispotje v/d chef met kreeftensaus en groentenrijst Avond: Meesterlijke ham	Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 ZATERDAG 28 juni	Provençaalse soep Konijn met pruimen, appelmoes en aardappelen Avond: Kipsalade met honing & mosterd	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 ZONDAG 29 juni	Apéro/Zurkelsoep Kippenrollade met zongedroogde tomaten, véloutésaus, bloemkoolsalade en kroketjes Avond: Gerookte bacon	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam