

menu 4 januari - 10 januari

allergenen middagmaal

 <p>maandag 4/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>erwtensoep Gentse waterzooi met fijne groeten aardappelen</p> <p>avond: vleesbrood en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soya, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>dinsdag 5/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>pastinaaksoep varken stoofvlees met gekarameliseerde appel aardappelen</p> <p>avond: preparé en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>woensdag 6/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>tomatensoep huisbereid gehakt broodje met krikensaus, gebakken courgette puree</p> <p>avond: oudbrugge kaas en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>donderdag 7/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>courgettesoep rund brochette met dragonsaus en gebakken witloof verse frietjes / puree</p> <p>avond: kipwit met fijne kruiden en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>vrijdag 8/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>wortelroomsoep gestoomde vis met witte wijnsaus puree met verse tomaten</p> <p>avond: huisgemaakte vleessla en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>zaterdag 9/jan</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>parmentiersoep hamrolletjes prei en kaassaus puree</p> <p>avond: huisgemaakte tonijnsalade en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>zondag</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>aperitief / aspergesoep varkenshaasje met mosterdsaus gegratineerde bloemkool, krokketjes / puree</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>

10/jan

avond: paterskaas en fruit van de dag

heeft u vragen over voedselallergenen? Meldt het ons!



Waterzooi is een typisch Gents gerecht gemaakt van kip of vis, groenten, room en aardappelen. Waarschijnlijk was het oorspronkelijk middeleeuws gerecht op basis van zoetwatervis die in de Gentse rivieren, grachten, vesten en kanalen ruim voorhanden was. Vooral aan de [watermolenbrug](#) en haar intussen verdwenen watermolen viel bij het malen van graan bloem in het water en kon de vis gemakkelijk worden gevangen. Onder meer de [kwabaal](#) werd voor waterzooi gebruikt. Wellicht werd de riviervis die oorspronkelijk werd gebruikt voor het gerecht schaarser of ongezond door vervuiling van het water. Vandaar dat de standaardversie vandaag de dag met kip is. Het was het lievelingsgerecht van [keizer Karel V](#), die geboren was te Gent en dit at in het [Sint-Jorishof](#) als hij in Gent vertoefde.



