












menu 7 december - 13 december

allergenen middagmaal

 <p>maandag 7/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>bloemkoolsoep rundsburger met ajuinsaus schorseneren met citroen en peterselie / aardappelen</p> <p>avond: mortadella en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soya, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>dinsdag 8/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>kervelsoep hamrolletjes met witloof gegratineerd met mornay saus puree</p> <p>avond: vissalade en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>woensdag 9/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>tomatensoep blanquette de veau (kalf) met champignons, gehakt en zilverui jonge worteltjes met ajuin / aardappelen</p> <p>avond: jonge kaas en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>donderdag 10/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>pastinaaksoep steak choron met warme tomaat en witloofslaatje verse frietjes / puree</p> <p>avond: verse vissalade en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>vrijdag 11/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>curry - appel - ajuinsoep waterzooi van vis met verse kruiden knolselderpuree</p> <p>avond: hesp en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>zaterdag 12/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>seldersoep varkenswangetjes met Rodenbach, rabarbermoes gebakken aardappelen / puree</p> <p>avond: bereid gehakt en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p>zondag 13/dec</p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p>aperitief / vissoep kalkoenoster met champignonsaus met gebakken broccoli kroketjes / puree</p> <p>avond: kipcurry en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>

heeft u vragen over voedselallergenen? Meldt het ons!

 <p>maandag 7/dec</p>	<p>De smaak van deze wintertopper doet wat denken aan de zachte nootachtige smaak van de asperge. Verse schorseneren zien eruit als lange, dunne witte wortels met een zwarte schil.</p>
 <p>dinsdag 8/dec</p>	<p>mornay saus: Het is een saus op basis van boter en bloem. De boter wordt eerst verhit. Vervolgens wordt er bloem aan toegevoegd, zodat er de zogenaamde <i>roux</i> ontstaat, Het gegaarde mengsel wordt vervolgens verdund met melk, (=bechamelsaus) door toevoeging van kaas aan de saus wordt dit Mornay saus.</p>
 <p>woensdag 9/dec</p>	<p>Er gaat niks boven een smeuïge kalfsfricassee met malse stukjes kalfs vlees, gehaktballetjes en gebakken paddenstoelen. De verse zilverruitjes maken het helemaal af.</p>
 <p>donderdag 10/dec</p>	<p>Biefstuk-friet laat zich altijd smaken. En dan lust de Vlaming daar het liefst een lekkere saus bij. De beroemde choronsaus is een getomateerde béarnaisesaus. En niets gaat boven een pan met verse saus: eerlijk, rijkelijk en huisgemaakt</p>
 <p>vrijdag 11/dec</p>	
 <p>zaterdag 12/dec</p>	<p>Varkenswangetjes met Rodenbach een Roeselaars streekbierje die zich uitstekend leent voor een stoofpotje Typerend aan Rodenbach is het zurig-fruitig karakter.</p>
 <p>zondag 13/dec</p>	