

Maandag 1 april 2019	Dinsdag 2 april 2019	Woensdag 3 april 2019	Donderdag 4 april 2019	Vrijdag 5 april 2019	Zaterdag 6 april 2019	Zondag 7 april 2019
<u>Menu 1</u> Hamrolletjes met Brussels lof en puree	<u>Menu 1</u> Préparé rauwkost koude aardappelen	<u>Menu 1</u> Beenham jonge Wortelen Gekookte aardappel	<u>Menu 1</u> Kippenfilet japanse saus cresson en kroketten	<u>Menu 1</u> Groenlandse tarbot saffraansaus paksoi en taugé Franse peterseliepuree	<u>Menu 1</u> Cordon bleu broccoligratin een aardappel wedges	<u>Menu 1</u> Gepekeld varkenshaasje "archiduc" flageolets dauphinoise aardappelen
<u>Menu 2</u> Visfilet tomaat En kaas puree van postelein	<u>Menu 2</u> Gevogelte Gestoofte bloemkool en puree	<u>Menu 2</u> Spaghetti bolognaise	<u>Menu 2</u> Kalfsblanquette met gepersilleerde krielaardappelen	<u>Menu 2</u> Gentse waterzooi met groentenrijst	<u>Menu 2</u> Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n frans en puree	<u>Menu 2</u> Entrecote met Bearnaise en aardappel in de schil

Maandag 8 april 2019	Dinsdag 9 april 2019	Woensdag 10 april 2019	Donderdag 11 april 2019	Vrijdag 12 april 2019	Zaterdag 13 april 2019	Zondag 14 april 2019
<u>Menu 1</u> Saltimbocca balsamicosaus rissoto met spinazie	<u>Menu 1</u> Kalkoenpavé perziken gebakken krieltjes	<u>Menu 1</u> Volkorenpasta met romanesco prei en curry En zalmblokjes	<u>Menu 1</u> rundsfiletstuk met pepersaus frisse salademix vlaamse frieten	<u>Menu 1</u> Kabeljauw met sausje met steranijs preipuree	<u>Menu 1</u> Kip "crème de brie" zoete paprika en champignon basmatirijst	<u>Menu 1</u> Kalkoenborst Tuinkruidensaus Witloof/boontjes in spek aardappelnootjes
<u>Menu 2</u> Gehaktschotel met broccoli	<u>Menu 2</u> Gebakken pladijs huisgemaakte tartaar komkommerslaatje puree	<u>Menu 2</u> Kalfsworst erwten en wortelen gekookte aardappelen	<u>Menu 2</u> Vol au vent Sla friet	<u>Menu 2</u> Varkensreepjes zoet - zuur noedels	<u>Menu 2</u> Witte pensjes lentehutsepot	<u>Menu 2</u> Kalfsstoofpotje champignons en augurken aardappelnootjes

Maandag 15 april 2019	Dinsdag 16 april 2019	Woensdag 17 april 2019	Donderdag 18 april 2019	Vrijdag 19 april 2019	Zaterdag 20 april 2019	Zondag 21 april 2019
<u>Menu 1</u> Gepikeerd gebrad Boterboontjes met Bonenkruid puree	<u>Menu 1</u> Moussaka op zijn Grieks	<u>Menu 1</u> Koude schotel met ham/asperges aardappelsalade	<u>Menu 1</u> Konijn met pruimen Appelmoes en kroketten	<u>Menu 1</u> Zalmfilet met kruidenkorst venkel/ champignons botersaus puree	<u>Menu 1</u> Kortrijkse bil met roze pepersaus provencaalse boontjes kriel aardappel	<u>Menu 1</u> Coq-au-vin sla en tomaat rosti aardappel
<u>Menu 2</u> Kip ham/kaas met tomatensaus en gerapte wortelen kasteelaardappelen	<u>Menu 2</u> vogelnestje met tomatensaus en spinaziepuree	<u>Menu 2</u> Oostends vispannetje prei tagliatelli	<u>Menu 2</u> Huisgemaakt gebrad “prince orloff” erwtjes en kroketjes	<u>Menu 2</u> Lasagne op z'n Italiaans	<u>Menu 2</u> Florentijns eitje en puree	<u>Menu 2</u> Osso bucco met linguine

Maandag 22 april 2019	Dinsdag 23 april 2019	Woensdag 24 april 2019	Donderdag 25 april 2019	Vrijdag 26 april 2019	Zaterdag 27 april 2019	Zondag 28 april 2019
<u>Menu 1</u> Kalfsoester met zacht sausje uit de dourovallei taartje met wiltloofk aramel kroketten	<u>Menu 1</u> Gebakken kippenbil met kerrie ananas en basmatirijst	<u>Menu 1</u> Filet kotelet blackwellsaus warme tomaat boontjes en puree	<u>Menu 1</u> Steak “tartare” Jonge slamix	<u>Menu 1</u> Noorse duo “duglère” met spinazie en ricotta puree	<u>Menu 1</u> Kruidige gyros pasta met pesto	<u>Menu 1</u> Rundstong met champignons in madeira kroketten
<u>Menu 2</u>	<u>Menu 2</u> Tanagra “meunière” Tomaat/courgette zoete aardappelpuree	<u>Menu 2</u> Gehaktballetjes in tomatensaus boontjes en natuuraardappel	<u>Menu 2</u> Stoofvlees met witloofslaatje en Vlaamse friet	<u>Menu 2</u> Macaroni met prei en ham emmentalschilfers	<u>Menu 2</u> Toscaanse burger gegrilde groeten aardappelblokjes	<u>Menu 2</u> Piepkuiken sla en kroketten

Maandag 29 april 2019	Dinsdag 30 april 2019	Woensdag 1 mei 2019	Donderdag 2 mei 2019	Vrijdag 3 mei 2019	Zaterdag 4 mei 2019	Zondag 5 mei 2019
<u>Menu 1</u> Hamrolletjes met Brussels lof en puree	<u>Menu 1</u> Préparé rauwkost koude aardappelen	<u>Menu 1</u> Irse rib eye verse bearnaise frietjes	<u>Menu 1</u> Kippenfilet japanse saus cresson en kroketten	<u>Menu 1</u> Groenlandse tarbot saffraansaus paksoi en taugé Franse peterseliepuree	<u>Menu 1</u> Cordon bleu broccoligratin een aardappel wedges	<u>Menu 1</u> Gepekeld varkenshaasje “archiduc” flageolets dauphinoise aardappelen
<u>Menu 2</u> Gebakken pladijs huisgemaakte tartaar komkommerslaatje puree	<u>Menu 2</u> Gevogelte gestoofde bloemkool en puree	<u>Menu 2</u>	<u>Menu 2</u> Kalfsblanquette met gepersilleerde krielaardappelen	<u>Menu 2</u> Gentse waterzooi met groentenrijst	<u>Menu 2</u> Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n frans en puree	<u>Menu 2</u> Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil