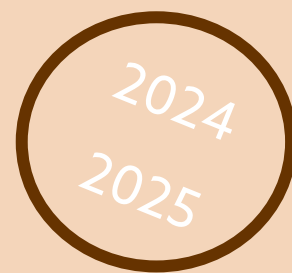


# SIGNAAL

DVC

CONTACTBLAD VOOR BEWONERS, FAMILIE,  
VRIJWILLIGERS EN BEZOEKERS VAN ZORGGROEP H.HART



Fotoboek

GOED OM WETEN

In het dagcentrum

MENU

December - Januari

# VOORKLAP

## KAARTJES EN BONNETJES

Ik ga niet graag winkelen. Dat is niet ongewoon voor een man, denk ik. Kiezen tussen broek A of B, vechten om het minst stinkende kledelhokje of de afkeurende blik die de sexy verkoopster me schenkt wanneer ik volgens haar iets te diep in haar ogen heb gekeken: nee, het is niets voor mij.

De kledingwinkels, welteverstaan. Maar neem nu de algemene, wekelijkse boodschappen, van appelsienen tot zout. Dat is een ander verhaal.

‘Kaartjes of bonnetjes bij?’ U raadt al over welke supermarkt ik het heb. En ja, ook deze keer krijg ik deze vraag aan de kassa voorgeschoteld. Ik ken haar trouwens, de jonge deerne wiens naam verklapt wordt door een etiket op haar outfit. Mieke en ik hebben een geschiedenis, hoewel ze dat zelf misschien nog niet beseft. Week na week verdrink ik in haar ogen terwijl zij mijn kar met een indrukwekkende snelheid scant, alsof het een spelletje is. Er mag een rij staan van honderd overvolle karren, dan nog kies ik voor Mieke.

‘Ja, ik heb een kaartje voor je’, antwoord ik uiterst vastberaden terwijl ik uit mijn jaszak een enveloppe haal. Een nieuwjaarskaart, waarin ik niet alleen mijn liefde voor haar verklaar maar haar ook het allerbeste voor het nieuwe jaar wens. Ja, ik heb mezelf overtroffen. Uitgelegd waarom ik hier kom winkelen, wat ik zo leuk aan haar vind, waar we kunnen samenwonen, wanneer we kunnen trouwen, hoe onze kinderen zullen heten en zoveel meer.

Aandachtig bekijkt ze het veelkleurige kaartje. Ze leest snel want na amper tien seconden draait ze zich om, neemt ze een blanco kaartje waarop ze vlijtig begint te schrijven. Het bloed giert door mijn aderen. Ze zal antwoorden, ze schrijft me een kaartje terug! Liefde zal heersen in deze winkel!

Mieke geeft me een dichtgeplooid kaartje terug. Ik lach. Zij niet.

Mieke gaat weg. Een collega neemt over. Mannelijk. Meer baard, minder interessant. Nerveus open ik het kaartje. Er staan geen allerbeste wensen op. Geen sierlijk geschreven kerstboodschap. Geen telefoonnummer.

‘Beste,

*Gelieve me met rust te laten. Kies een andere kassa. Of als het echt moet: kies een andere winkel. Dan beloven we je een prachtig jaar, mijn man en ik.*

*P.S. De naam is Bieke, niet Mieke.’*

Winkelen: niets voor mij.



Mattijs

Verantwoordelijke  
Signaal DVC, AW en Westerlande

ISABELLE



Verantwoordelijke  
Signaal WZC, Aurélys en Pamele

MATTIJS



Ondersteuning

MATHIEU



Ik woon hier graag, in Poperinge.

De mensen zijn een beetje koppig, maar vriendelijk; de taal is sappig en zacht en de streek is landelijk, glooiend, mooi...

Ik huizenier hier samen met mijn twee loebassen: Ollie, door sommigen in Heule en omstreken nog gekend, en Oscar, een langharige Schotse collie (een Lassie, zeggen de mensen) van bijna een jaar oud. Van zodra het weer een beetje meezit zet ik graag de tuindeuren open, zo kunnen de beesten binnen en buiten en heb ik er geen omziens naar. Wat dat betreft zaten de temperaturen dit najaar wel snor. Nadeel: niet alleen de honden lopen in en uit. Dat doen occasioneel ook weleens de muisjes en van tijd tot tijd een vogeltje. Vorige week nog een roodborstje. Daar ben ik op zich wel blij mee, want het is het eerste roodborstje dat ik zie, in de bijna twee jaar dat ik hier nu ben. In Engeland worden ze 'Red Robin' genoemd en er gaat een legende over:

“ Het was een kille, koude vriesnacht toen Jezus werd geboren. De os en de ezel deden nog zo hun best om het pasgeboren winterkind met hun adem te verwarmen, Onze Lieve Heer zag stilaan blauw van de kou.

“Een vuurtje, zei Maria, dat is wat we nodig hebben...”

Sint-Jozef was al hout gaan sprokkelen, maar hoe hij er de vlam zou in krijgen bleef alsnog een raadsel. Maar dat was buiten een klein vogeltje gerekend. Met zijn borstje gloeiend als kolen, zette het zich op de kribbe neer. Het warmde het kleine kerstkind met niets dan de liefde van zijn kleine vogelhartje.”

Ik hou van zulke vertelsels. Ze zijn vaak eeuwenoud en een beetje fantasie is genoeg om voorbij de woorden een boodschap van hoop te horen.

Want hoeveel mensen zijn er niet die de kerstdagen alleen of in verdriet doorbrengen? Aan wie de warmte die eigen zou zijn aan deze dagen voorbij gaat? Die ze niet voelen, niet proeven; en als ze ervan horen, ze verfoeien...

Zo is het leven. Er zijn veel mooie dagen. Er zijn ook veel andere. De kwestie is dan vooral de hoop niet te verliezen. De hoop dat er zich morgen weer een nieuwe dag aandient. Een dag die ook wel zijn zorgen in zich zal dragen, daar kunnen we niet van onderuit, maar die evenzeer zal spreken van hoop en van verwachting, van God, die onze dagen kent, en die ze zelf wil delen, en die daarvoor mens werd, hoe onooglijk ook, zoals dat kindje, in de kribbe. Met geen ander doel dan dat wij ze zouden kunnen dragen, onze eigen moeilijke dagen. De kilte ervan. De kou...

Maar kijk dan naar buiten.

Misschien zie je wel een roodborstje. Een klein vogeltje, met een hartje dat gloeit om ook jouw kilste momenten te verwarmen.

Hoop zit in kleine dingen.

Soms zo onooglijk dat we er onachtzaam aan voorbijgaan.

'Het Is maar een vogeltje, zegt de een.

Het is God, die in alle dingen tot ons komt, zegt de ander...

Ik wens u gezegende dagen toe.

Wim Seynaeve, priester.





Weyne Hilda

03 /12

Bauweraerts Godelief

10/12

Schaek Marc

07/01

Casteur Hilda

11/01





Gisèle Vandebogaerde



Hilda Weyne

WELKOM



### STEL JEZELF EENS KORT VOOR.

Ik ben Isabelle of liever Belle, ik werk al 22 jaar binnen de zorggroep. Ik werk aan het onthaal en verzorg met veel liefde de signaaltjes

### WELKE MOOIE HERINNERING ZAL JE ALTIJD BIJBLIJVEN UIT U JEUGD?

Iedere jaar de reis naar het zuiden van Frankrijk. Door alle jaren heen had ik daar mijn vriendjes. De beste tijd!! Zon, zwembad en de prachtige bergen.

### WAT VIND JE EEN MOOIE UITVINDING EN WAAROM?

De vaatwas, de mooiste uitvinding voor de vrouw.

### WAS ER VROEGER VEEL TIJD VOOR HOBBY'S? ZOJA WELKE? OF WAT DEED JE ANDERS NA SCHOOL OF U WERK?

Wekelijks ging ik naar de chiro en ernaast moderne jazz dance. Afspreken met vrienden op pleintje.

### ALS JE MOEST TERUGKEREN IN DE TIJD, WAT ZOU JE DAN ANDERS DOEN.

Heel veel, veel dingen anders aanpakken, zou wel nog eens willen 18 jaar zijn.

# ISABELLE

ONTHAAL  
REDACTIE SIGNAAL



**VOLGENDE MAAND...**

Geeft Isabelle de vragenfakkel door aan ?. Frank



# IS JE HAAR NOG NIET IN FEESTMODUS?



**FEESTDAGEN IN AANTOCHT!**

**MAAK TIJDIG EEN AFSPRAAK  
IN HET KAPSALON.**

**DE PLAATSEN ZIJN BEPERKT!**

**BEL**

**056/321 066**

Als de afspraak niet tijdig (24u vooraf) geannuleerd werd,  
rekenen we 50% van de behandelingsprijs aan.

**BEWONERS**

Wassen:	€ 3,00
Verzorging:	€ 3,00
Herensnit:	€ 19,00
Tondeuse:	€ 13,00
Baard en snor:	€ 8,00
Damessnit:	€ 20,00
Opsteekwerk:	€ 25,00
Brushing kort:	€ 20,00
Brushing halflang:	€ 22,00
Brushing lang:	€ 25,00
Watergolf:	€ 18,00
Permanent:	€ 39,00
Balayage + verzorging:	€ 44,00
Meches:	€ 44,00
Meches met 2 kleuren:	€ 52,00
Kleuring:	€ 39,00
Kleuring met stripes (kort):	€ 45,00
Kleuring met stripes (lang):	€ 47,00
Franje:	€ 2,00
Los drogen:	€ 7,00
Opnieuw opkammen:	€ 9,00

**PERSONEEL EN VRIJWILLIGERS**

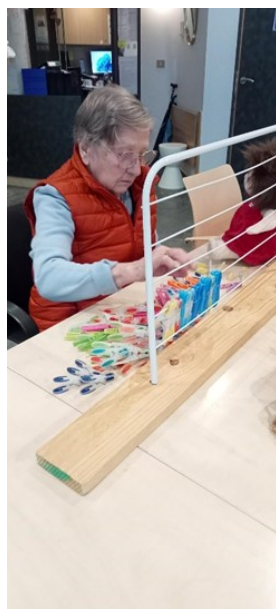
Wassen:	€ 4,00
Verzorging:	€ 4,00
Kindersnit (tot 12 jaar):	€ 20,00
Herensnit:	€ 23,00
Tondeuse:	€ 16,00
Baard en snor:	€ 10,00
Damessnit:	€ 24,00
Opsteekwerk:	€ 26,00
Brushing kort:	€ 24,00
Brushing halflang:	€ 26,00
Brushing lang:	€ 28,00
Watergolf:	€ 21,00
Permanent:	€ 41,00
Balayage + verzorging:	€ 48,00
Meches:	€ 48,00
Meches met 2 kleuren:	€ 53,00
Kleuring:	€ 44,00
Kleuring met stripes (kort):	€ 49,00
Kleuring met stripes (lang):	€ 51,00
Franje:	€ 5,00
Los drogen:	€ 10,00
Opnieuw opkammen:	€ 11,00

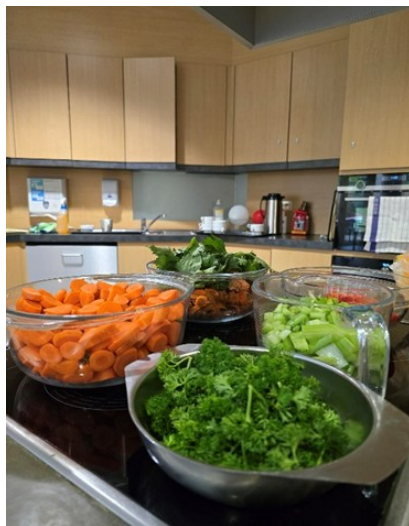
**EXTERN**

Wassen:	€ 4,00
Verzorging:	€ 4,00
Kindersnit (tot 12 jaar):	€ 20,00
Herensnit:	€ 27,00
Tondeuse:	€ 19,00
Baard en snor:	€ 11,00
Damessnit:	€ 27,00
Opsteekwerk:	€ 27,00
Brushing kort:	€ 27,00
Brushing halflang:	€ 29,00
Brushing lang:	€ 31,00
Watergolf:	€ 24,00
Permanent:	€ 43,00
Balayage + verzorging:	€ 52,00
Meches:	€ 52,00
Meches met 2 kleuren:	€ 54,00
Kleuring:	€ 47,00
Kleuring met stripes (kort):	€ 52,00
Kleuring met stripes (lang):	€ 54,00
Franje:	€ 7,00
Los drogen:	€ 13,00
Opnieuw opkammen:	€ 13,00

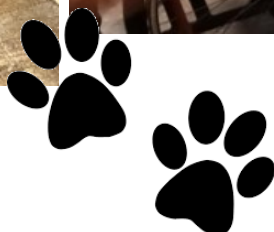
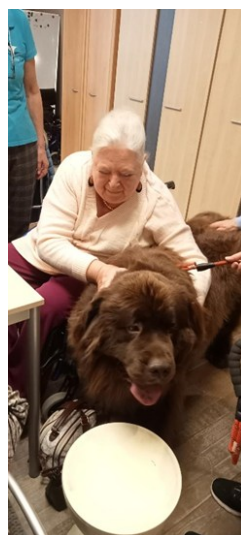
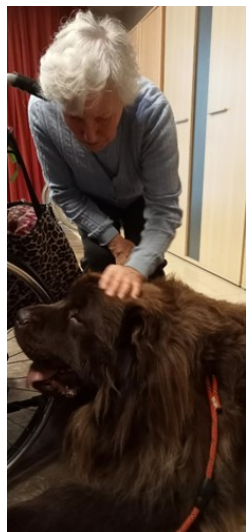


In het dagcentrum bieden we graag variatie aan , dit kunnen groepsactiviteiten zijn, alsook individuele activiteiten naar wens of op maat van de gebruiker .





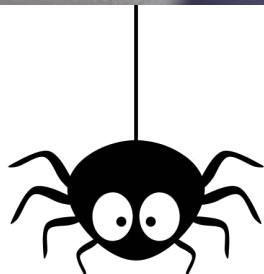




Overheerlijke flantaart bereid door student Gwen met hulp van enkele gebruikers



# Zelfgemaakte Halloweenkoekjes



## RECEPT VAN DE MAAND

⇒ Voor 4 stuks

250 ml slagroom  
250 ml kwark  
75 gr suiker  
1 vanillestokje  
4 blaadjes gelatine

### Frambozengelei

300 gr frambozen (diepvries kan ook)  
100 gr suiker  
4 blaadjes gelatine  
2 eetlepels water

### Bereiding:

1. Verwarm de slagroom in een pannetje met 75gr suiker tot deze is opgelost. Week 4 blaadjes gelatine in een bakje met koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit en voeg toe aan de room. Zet het vuur uit en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Laat 10 min afkoelen en schep de kwark er door heen.



2. Leg 4 glazen schuin in bv een ovenschaaltje met de bovenzijde leunend op de rand van de schaal. Giet wat van het roommengsel erin tot ongeveer de helft, eventueel met behulp van de trechter. Laat dit een of twee uurtjes opstijven in de koelkast. Verwarm ondertussen de frambozen in een pannetje en voeg 100 gr suiker toe en 2 eetlepels water. Laat zachtjes koken tot er een saus ontstaat, duw de framboosjes eventueel een beetje kapot. Week weer 4 blaadjes gelatine in koud water en voeg vervolgens toe aan de frambozen.



3. Haal de glaasje smet panna cotta uit de koelkast en giet hier het frambozenmengsel in tot deze gelijk is aan de schuine zijde van de panna cotta. Laat de glaasjes vervolgens een nacht opstijven in de koelkast. Garneer ze voor het serveren met wat verse frambozen, blauwe bessen en/of fijngehakte pistache.



### Garnering:

Verse frambozen  
Blauwe bessen



# PAUL VANHEE

## SCHRIJFT..



### Is er nog plaats voor de “os en de ezel” in deze tijd

Een teder en romantisch verhaal van een kind in een stal omringd door vader en moeder, warm gehouden door de adem van een os een ezel.. We kennen het verhaal van dit gebeuren al meer dan 2000.

We hebben dit tafereel ook jaren in onze woning gehad, telkens in deze periode van het jaar. De stal van de zolder gehaald met de figuurtjes.. Wat afgestoft en mooi opgesteld, eerst met de kribbe zonder kindje er in..

Maar gewoontes veranderen en stilaan is dat tafereel in de verdrukking gekomen en vervangen door een oude met rood pak en witte baard.. Andere tijden, andere gewoontes... Nu is er meer plaats voor kaarsjes, lichtjes, glitter en gekleurde ballen in een boom. Voor een kribbe blijft er niet veel meer plaats meer over.

Ook in het straatbeeld zag je vroeger op menig straathoeken een stal met heiligen en de bijhorende dieren. Telkens als je daar voorbij kwam werden we herinnerd aan deze blijde gebeurtenis. Niet altijd waren er schapen, os en ezel aanwezig. Maar dit waren ook niet de bijzonderste.. De kribbe en de ouders waren er steeds..

We hebben met de paplepel ingekregen wat toen in Bethlehem is gebeurd.. Maar wie weet met zekerheid wat er meer dan 2000 geleden is gebeurd?

Ik heb wel een paar vragen waar ik maar geen antwoord kan op vinden.. Was het in die periode van het jaar ook koud in de streek waar het kleine Jezeke in de kribbe lag? En was het warm in die stal? Was er daar wel plaats genoeg voor de herders met hun schapen? Hoe lang na de geboorte kwamen de drie wijzen aan? Ze kwamen uit het oosten, op hun kameel zal dit toch een enige tijd geduurd hebben. En wat moest dat boekske met goud, wierook en de mirre...

Zoals je ziet zit ik nog met vele vragen rond deze gebeurtenis.. Of is het enkel een mooi verhaal in deze donkere wintertijd? In elk geval ga ik eerstdaags terug naar de zolder om tussen de prullaria de stal met de beelden te zoeken. Ook de ster, en de ezel die al jaren een oor mist... En de os, waarvan ik nooit geweten heb waarom het geen stier was...

Aan iedereen die dit leest wens ik je fijne Kerstdagen.. En voor een week later een gezond NIEUWJAAR.



# Moppenhoek

Ik heb gehoord dat je suikertante boos is op jou. Hoe is dat zo gekomen?

Ik zal het je vertellen: ik stuur haar ter gelegenheid van elke feestdag een kaartje met mijn beste wensen: een zalig kerstfeest, een gelukkig nieuwjaar en vrolijke paasdagen.

Maar met Hemelvaartsdag is het fout gegaan. Ik heb haar toen een vrolijke hemelvaart toegewenst. En dat pikte ze niet, snap je?

De Kerstman en Sinterklaas zitten gezamenlijk aan de bar. Zegt Sinterklaas tegen de Kerstman: "Doe mijn eens een biertje." Waarop de Kerstman zegt: "Ik ben Sinterklaas niet!"

Paul gaat naar de dokter. Hij loopt naar binnen en zegt: "Ik heb een bril nodig."

Waarop de dame achter de balie antwoordt: "Inderdaad, want u staat nu in de kaaswinkel..."








**SUDOKU**


2	4			8	7		5	
6						8		
		7	4	6		2	9	
	9		3		8			2
3	7					4		8
		2		1	4	9		
9	1		5		2		7	6
			1		3			4
	3	4				1		


3	2				5		4	8
	4			8		2	6	
		6		3	2			
	6			7	4			5
4	3			2		1		6
7			1				3	
2		3	6		8	9	5	
			5		7	3		1
9		7						





ERBARMEN		BEDRUKT		KRUID		GEGEVENS		REKENTEKEN		PENNENKOKER
HEILWENS		VOGELKENMERK		SCHEEPSHUT				ZAKDOEK		
LAND IN AZIË						KLEUR				
GROET						ARTIKEL (AFK.)				
			LUCHTBEL						PLANTENBEDRIJF	
			INDIEN							
AANVANG		INSECT					SPORTARTIKEL			
		REEDS GENOEMD					GROOTVADER			
					KOORD					SPAANS RIET
					REIS					
HERKAUWER	GAST					FRUIT				
	VOGEL					MAT				
				MEISJESNAAM				KNOCK-OUT		
				RIV. IN EGYPTE				HANDWARMER		
MIJ			NETTO (AFK.)				VOORZETSEL			
BEZOLDIGING			LIDWOORD				SCHUIF			
					PLANTENRIJK					
MAN VAN ADEL						KORT GEZEGD				


	MENU 1	MENU 2
Maandag 9 december	Kalkoenootje met dragonroomsaus, srijbonen en puree	Volkoren penne met curry, groentenbrunoise en zalm
Dinsdag 10 december	Kip Tikka Masala met gember, koriander en rijst	Runds blinde vink, jus met sjalot, savooikool en peterselieaardappelen
Woensdag 11 december	Fish stick met verse tartaar, prei in roomsaus en Franse peterseliepuree	Italiaanse lasagne
Donderdag 12 december	Kipfilet 'duxelles' met portosaus, sla en dennenappels	Vogelnestje in tomatensaus met erwten en dennenappels
Vrijdag 13 december	Kabeljauw in kervelsaus met groentenweelde en risotto	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 14 december	Braadworst met rode kool en gekookte aardappelen	Rundsstoofvlees 'Rodenbach' met appelmoes en gekookte aardappelen
Zondag 15 december	Rundstong in Madeirasaus met cresonette en kroketten	Escalope 'Milanaise' met tagliatelle


	MENU 1	MENU 2
Maandag 2 december	Brochette 'Du Patron' in Provençaise saus met knolselder en puree	Chili con carne met rijst
Dinsdag 3 december	Boerenbraadworst met hutsepot	Kalfsgehaktbrood met wortelen en gekookte aardappelen
Woensdag 4 december	Pita met kolensla, tzatziki en aardappel-wedges	Pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerblokjes en zoete aardappelpuree
Donderdag 5 december	Steak 'au poivre' met salademix en frieten	Luike balletjes met ijsbergsia en frieten
Vrijdag 6 december	Kalfsblanket met selder, wortel, prei en rijst	Oostends vispannetje met wok van prei / witloof en puree
Zaterdag 7 december	Vol au vent met champignons en puree	Broccoli gehaktschotel
Zondag 8 december	Boeuf 'Bourguignon' met appel, veenbes en kroketten	Mechelse koekoek met doperwten en gratin- aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 23 december	Zuiderse kotelet met spruiten en gekookte aardappelen	Spaghetti bolognese
Dinsdag 24 december	Ravioli 4 kazen met butternut	Caselerrib met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 25 december	Kalkoen "Farci" fine-champagne, appel met veenbesjes, spruijtes en amandelkroketjes	/
Donderdag 26 december	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Kaasburger met jagersaus, witte kool in bechamelsaus en kroketten
Vrijdag 27 december	Kippenballetjes met prei in kokosroomsaus en kritharaki	Groenlandse heilbot met witte wijnsaus en spinaziepuree
Zaterdag 28 december	Groenlandse heilbot met witte wijnsaus en spinaziepuree	Gegratineerd Florentijns eitje met puree
Zondag 29 december	Varkenshaasje in Calvadosroomsaus met bonenbundel, witloof en kroketten	Coq au vin met spitskoolsalade en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 16 december	Oosterse varkensreepjes met eiernoedels en knapperige groenten	Gentse waterzooi met peterselieaardappelen
Dinsdag 17 december	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Kruidige lamsgehaktballetjes met couscous op Libanese wijze
Woensdag 18 december	Visfilet met boterkorst, ratatouille en puree	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 19 december	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla, tomaat en frieten	Kalkoenpavé 'grand mère' met sla, tomaat en frieten
Vrijdag 20 december	Hutsepot met braadworst	Macaroni met kipreepjes en geraspte emmental
Zaterdag 21 december	Vol au vent met champignons en rijst	Quiche met spek en prei
Zondag 22 december	Kip aan 't spit met sla en aardappelnootjes	Entrecote 'Choron' met gebakken uiringen, veldsla en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 6 januari	Kalkoenootje met dragonroomsaus, snijbonen en puree	Volkoren penne met curry, groentenbrunoise en zalm
Dinsdag 7 januari	Kip Tikka Masala met gember, koriander en rijst	Runds blinde vink, jus met sjalot, savooikool en peterselieaardappelen
Woensdag 8 januari	Fish stick met verse tartaar, prei in roomsaus en Franse peterseliepuree	Italiaanse lasagne
Donderdag 9 januari	Kipfilet 'duxelles' met portosaus, sla en dennenappels	Vogelnestje in tomatensaus met erwten en dennenappels
Vrijdag 10 januari	Kabeljauw in kervelsaus met groentenweelde en risotto	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 11 januari	Braadworst met rode kool en gekookte aardappelen	Rundsstoofvlees 'Rodenbach' met appelmoes en gekookte aardappelen
Zondag 12 januari	Rundstong in Madeirasaus met cresonette en kroketten	Escalope 'Milanaise' met tagliatelle

	MENU 1	MENU 2
Maandag 30 december	Brochette 'Du Patron' in Provençaise saus met knolselder en puree	Chili con carne met rijst
Dinsdag 31 december	Boerenbraadworst met hutsepot	Kalfsgehaktbrood met wortelen en gekookte aardappelen
Woensdag 1 januari	Filet de marcassin "grand-veneuer" met witloof, peerdje in rode wijn en knolselderpuree	/
Donderdag 2 januari	Steak 'au poivre' met salademix en frieten	Luike balletjes met ijsbergsla en frieten
Vrijdag 3 januari	Kalfsblanket met selder, wortel, prei en peterselie-aardappelen	Oostends vispanneetje met wok van prei / witloof en puree
Zaterdag 4 januari	Vol au vent met champignons en puree	Broccoli gehaktshotel
Zondag 5 januari	Boeuf 'Bourguignon' met appel, veenbes en kroketten	Mechelse koekoek met dopewfen en gratin-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 20 januari	Zuiderse kotelet met spruiten en gekookte aardappelen	Spaghetti bolognese
Dinsdag 21 januari	Ravioli 4 kazen met butternut	Caselerrib met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 22 januari	Rookworst met stampot van boerenkool en gebakken spekjes	Kip in currysaus met groententijst en ananas
Donderdag 23 januari	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Kaasburger met jagersaus, witte kool in bechamelsaus en kroketten
Vrijdag 24 januari	Kippenballetjes met prei in kokosroomsaus en kritharaki	Groenlandse heilbot met witte wijnsaus en spinaziepuree
Zaterdag 25 januari	Hamrolletjes met witloof en puree	Gegratineerd Florentijns eitje met puree
Zondag 26 januari	Varkenshaasje in Calvadosroomsaus met bonenbundel, witloof en kroketten	Coq au vin met spitskoolsalade en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 13 januari	Oosterse varkensreepjes met eiernoedels en knapperige groenten	Gentse waterzooi met peterselieaardappelen
Dinsdag 14 januari	Korftijks stampers met ei en kaas	Kruidige lamsgehaktballetjes met couscous op Libanese wijze
Woensdag 15 januari	Visfilet met boterkorst, ratatouille en puree	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 16 januari	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla, tomaat en frieten	Kalkoenpavé 'grand mère' met sla, tomaat en frieten
Zaterdag 18 januari	Hutsepot met braadworst	Macaroni met kipreepjes en geraspte emmental
Zondag 19 januari	Kip aan 't spit met sla en aardappelnootjes	Quiche met spek en prei
		Entrecote 'Choron' met gebakken uiiringen, veldsla en aardappelnootjes



	MENU 1	MENU 2
Maandag 27 januari	Brochette 'Du Patron' in Provençaise saus met knolselder en puree	Chili con carne met rijst
Dinsdag 28 januari	Boerenbraadworst met hutsepot	Kalfsgehaktbrood met wortelen en gekookte aardappelen
Woensdag 29 januari	Pita met kolensla, tzatziki en aardappel-wedges	Pladjis met huisgemaakte tarbaar, komkommerblokjes en zoete aardappelpuree
Donderdag 30 januari	Steak 'au poivre' met salademix en frieten	Luike balletjes met ijsbergsla en frieten
Vrijdag 31 januari	Kalfsblanket met selder, wortel, prei en peterselie-aardappelen	Oostends vispannetje met wok van prei / witloof en puree
Zaterdag 1 februari	Vol au vent met champignons en puree	Broccoli gehaktschotel
Zondag 2 februari	Boeuf 'Bourguignon' met appel, veenbes en kroketten	Mechelse koekoek met doperwten en gratin-aardappelen

*Bon Appetit*

**Enjoy your meal**

*Buon Appetito*

Eet smakelijk



**SUDOKU**

2	4	3	9	8	7	6	5	1
6	5	9	2	3	1	8	4	7
1	8	7	4	6	5	2	9	3
4	9	1	3	5	8	7	6	2
3	7	5	6	2	9	4	1	8
8	6	2	7	1	4	9	3	5
9	1	8	5	4	2	3	7	6
7	2	6	1	9	3	5	8	4
5	3	4	8	7	6	1	2	9

3	2	1	9	6	5	7	4	8
5	4	9	7	8	1	2	6	3
8	7	6	4	3	2	5	1	9
1	6	2	3	7	4	8	9	5
4	3	5	8	2	9	1	7	6
7	9	8	1	5	6	4	3	2
2	1	3	6	4	8	9	5	7
6	8	4	5	9	7	3	2	1
9	5	7	2	1	3	6	8	4



**KRUISWOORDRAADSEL**

ERBARMEN	↘	G	BEDRUKT	↘	S	KRUID	↘	D	GEGEVENS	↘	D	REKENTEKEN	↘	M	PENNENKOKER									
HEILWENS		G	VOGELKENMERK		S	SCHIEPESHUT		D	GEGEVENS		D	ZAKDOEK		M	PENNENKOKER									
	↘	F	↘	E	↘	L	↘	I	↘	C	↘	I	↘	T	↘	A	↘	T	↘	I	↘	E		
LAND IN AZIE	↘	N		E		P		A		L		KLEUR	↘	T		I		N		T				
GROET		N		E		P		A		L		ARTIKEL (AFK.)		T		I		N		T				
	↘	D	↘	A	↘	G	↘	L	↘	UCHTBEL	↘	B	↘	L	↘	A	↘	A	↘	S	↘	PLANTENBEDRIJF	↘	U
		D		A		G		L		INDIEN		B		L		A		A		S		PLANTENBEDRIJF		U
AANVANG	↘	D	INSECT	↘	M		I		E		R	SPORTARTIKEL	↘	S		K		I						
		D	REEDS GENOEMD		M		I		E		R	GROOTVADER		S		K		I						
	↘	B	↘	E	↘	G	↘	I	↘	N	↘	KOORD	↘	T	↘	O	↘	U	↘	W	↘	SPAANS RIET		
		B		E		G		I		N		REIS		T		O		U		W		SPAANS RIET		
HERKAUWER	↘	G	GAST	↘	E		T		E		R	FRUIT	↘	P		E		E		R				
		G	VOGEL		E		T		E		R	MAT		P		E		E		R				
	↘	G	↘	E	↘	M	↘	S	↘	MEISJESNAAM RIV. IN EGYPTE	↘	I	↘	D	↘	A	↘	KNOCK-OUT	↘	K	↘	O		
		G		E		M		S		MEISJESNAAM RIV. IN EGYPTE		I		D		A		HANDWARMER		K		O		
MU	↘	M		E		N		T		O		VOORZETSEL	↘	M		E		T						
BEZOLDIGING		M		E		N		T		O		SCHUIF		M		E		T						
	↘	S	↘	O	↘	L	↘	D	↘	IJ	↘	PLANTENRIJK	↘	F	↘	L	↘	O	↘	R	↘	A		
		S		O		L		D		IJ		PLANTENRIJK		F		L		O		R		A		
MAN VAN ADEL	↘	E		D		E		L		E		KORT GEZEGD	↘	A		F		IJ		N				
		E		D		E		L		E		KORT GEZEGD		A		F		IJ		N				



Signaal is een uitgave van  
Zorggroep H. Hart Kortrijk

Verantwoordelijke uitgever:  
W. Baeckelandt  
Corporate Algemeen Directeur

Redactie:  
Het onthaal  
Tel.: 056/32 10 00

