

MENU OKTOBER

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
			01/10 Preisoep --- Mosselen met frieten	02/10 Minestrone-soep --- Kipfilet met gevogeltejus, ratatouille en gebakken aardappelen
05/10 Wortelsoep --- Kip cordon bleu, appelmoes en aardappelpuree	06/10 Ajuinsoep met gemalen kaas --- Hutsepot, boerenworst & mosterd	07/10 Tomatensoep met balletjes --- Varkensgebraad, portosaus, gestoven wortelen en aardappelen	08/10 Broccolisoe --- Vol au vent, salademix & frieten	09/10 Pastinaaksoep --- Gebakken vis met witte wijnsaus, gestoofde wortelen en krieltjes
12/10 Andalousische soep --- Kippengyros, paprika & champignons en rijst	13/10 Groentesoep --- Kipfilet met pepersaus & wortelpuree	14/10 Wortelcurrysoep --- Verse lasagne	15/10 Tirolermenu Peterseliesoep --- Wienerschnitzel met rauwkostsla en pommes frites	16/10 Pompoensoep --- Kibbeling met tartaar en preipuree
19/10 Rapensoep --- Gevogelteworst, ajuinsaus, wortelen en krieltjes	20/10 Gele paprikasoep --- Buikspek, vleesjus en stampot van boerenkool	21/10 Venkelsoep --- Kipfilet, gevogeltejus, prei in room en aardappelen	22/10 Bouillonsoep met vermicelli --- Kalfsblanket, julienne-groenten en puree	23/10 Tomaten-groentensoep --- Mosselen met frieten
26/10 Parmentiersoep --- Spiering, vleesjus, rode kool en gebakken aardappelen	27/10 Tomatensoep --- Spaghetti bolognaise	28/10 Broccolisoe --- Gegratineerde hespenrollen met witloof en aardappelpuree	29/10 Courgettesoep --- Ossetong in madeirasaus met champignons, wortelen en erwten, kroketten	30/10 Paprikaroom-soep --- Vis van de dag, dijonaaisesaus, spinazie en aardappelen