

	MENU 1	MENU 2
Maandag 11 oktober	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 12 oktober	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 13 oktober	Luikse balletjes met puree en witloofslaatje	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 14 oktober	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 15 oktober	Groenlandse tarbot in bieslooksousje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 16 oktober	Cordon bleu met broccoligratin en aardappelwedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n Frans en puree
Zondag 17 oktober	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 18 oktober	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 19 oktober	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 20 oktober	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/ wortelen en puree
Donderdag 21 oktober	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 22 oktober	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 23 oktober	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 24 oktober	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 18 oktober	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 19 oktober	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 20 oktober	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/ wortelen en puree
Donderdag 21 oktober	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 22 oktober	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 23 oktober	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 24 oktober	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 25 oktober	Kalkoentournedos met dragonroomsaus met andijvie en kruidenpuree	Fish sticks met courgette, tomaat en pastinaakpuree
Dinsdag 26 oktober	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselie-aardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 27 oktober	Goudgeel gebakken kabeljauw, kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 28 oktober	Kippenfilet 'Duxelles', portosaus, slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwitjes, wortelen en denne-appeltjes
Vrijdag 29 oktober	Zalmfilet 'Nantua', gegrilde groenten en couscous	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 30 oktober	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 31 oktober	Rundstong in madeirasaus, cressonette en kroketten	Escalope 'Milanaise' en tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 1 november 2021	Gebakken roodbaars met vadouvansaus, prei, oesterzwam en duchesse-aardappel	-
Dinsdag 2 november	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet met spinazie en basmatirijst
Woensdag 3 november	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 4 november	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla en frieten	Vol au vent met geraspte wortelen en frieten
Vrijdag 5 november	Hutsepot met braadworst	Macaroni met ham en emmentalschilfers
Zaterdag 6 november	Gevogelte 'Grand mère', gestoofde romanesco en zoete aardappel	Zuiderse kotelet met tarte tatin van tomaat en Franse kruidenpuree
Zondag 7 november	Kip uit Bresse 'Archiduc', sla, tomaat en kroketten	Kortrijkse bil, roze pepersaus, schorseneren en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 8 november	Hamrolletjes met witloof en puree	Spaghetti met bolognaisesaus
Dinsdag 9 november	Soepvlees met mosterdsaus, wortelen en smeuaardappel	Kalfsworst met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 10 november	Gebakken witte pens, zuurkool met spek, uiensaus en knolselderpuree	Kip curry met groenterijst en ananas
Donderdag 11 november	Wildstoofpotje, peertje in rode wijn, boontje met spek en gratin dauphinois	-
Vrijdag 12 november	Zwitserse schijf, boontjes op z'n Zuiders en puree	Groenlandse heilbot, witte wijnsaus, prei en puree
Zaterdag 13 november	Duivels gebrad, spruitjes en aardappelwedges	Gevulde cannelloni met ricotta en tomatensaus
Zondag 14 november	Varkenshaasje met calvados, boontjesbundel, witloof en kroketten	Coq au vin, spitskoolsalade en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 15 november	Parmentierschotel	Krokante kippenfilet met perzik en gekookte aardappel
Dinsdag 16 november	Hammetje met hutsepot	Kalfsbroodje, schorseneren in room en gekookte aardappelen
Woensdag 17 november	Rib uit cassel, Provençaalse saus, gegratineerde romanesco en puree	Pladijs, komkommer, huisgemaakte tartaar en zoete aardappelpuree
Donderdag 18 november	Brusselse steak met pepersaus, rauwkost en frieten	Balletjes in tomatensaus, ijsbergsla en frieten
Vrijdag 19 november	Oostends vispannetje, fijne groenten en deegwaren	Kalfsblanket, selder, wortel, prei en rijst
Zaterdag 20 november	Cordon bleu met doperwtjes en puree	Omelet met ham, tomaat en puree
Zondag 21 november	Parelhoen, druivensausje, groententimbaaltje en tartiflette-aardappel	Boeuf bourguignon, appeltje met veenbesjes en gratin-aardappel

	MENU 1	MENU 2
Maandag 22 november	Kalkoentournedos met dragonroomsaus met andijvie en kruidenpuree	Fish sticks met courgette, tomaat en pastinaakpuree
Dinsdag 23 november	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselie-aardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 24 november	Goudgeel gebakken kabeljauw, kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 25 november	Kippenfilet 'Duxelles', portosaus, slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwtes, wortelen en denne-appeltjes
Vrijdag 26 november	Zalmfilet 'Nantua', gegrilde groenten en couscous	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 27 november	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 28 november	Rundstong in madeirasaus, cressonette en kroketten	Escalope 'Milanaise' en tagliatelli



	MENU 1	MENU 2
Maandag 29 november	Gentse waterzooi met sierlijke julienne en gepersilleerde krielaardappelen	Toscaanse burger met witte bonen in tomatensaus en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 30 november	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet met spinazie en basmatirijst
Woensdag 1 december	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 2 december	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla en frieten	Vol au vent met geraspte wortelen en frieten
Vrijdag 3 december	Hutsepot met braadworst	Macaroni met ham en emmentalschilfers
Zaterdag 4 december	Gevogelte 'Grand mère', gestoofde romanesco en zoete aardappel	Zuiderse kotelet met tarte tatin van tomaat en Franse kruidenpuree
Zondag 5 december	Kip uit Bresse 'Archiduc', sla, tomaat en kroketten	Kortrijkse bil, roze pepersaus, schorseneren en kroketten