

maandag 7 januari 2019	dinsdag 8 januari 2019	donderdag 10 januari 2019	vrijdag 11 januari 2019
<u>Knolselder</u> soep Spirelli Kalkoencarbonara met champignons Geraspte kaas <u>Vers BIO fruit</u>	Tomatensoep Gehakte lamssteak Jus Stamppot van wortelen BIO aardbeienyoghurt	<u>Pastinaak</u> soep Vegetarische chili(soja) (V) Rijst met groenten (selder- prei-wortel) Appel/aardbeiencompote	Andalusische soep Varkenssauté Schorseneren in bechamelsaus Gebakken aardappelen BIO gedroogde rozijnen
maandag 14 januari 2019	dinsdag 15 januari 2019	donderdag 17 januari 2019	vrijdag 18 januari 2019
<u>Wortel</u> soep Penne Rundsmilanaise Geraspte kaas Rijstpap	Bloemkoolsoep Lengfilet (MSC) Venkel in tomaat Aardappelen (*) <u>Vers BIO fruit</u>	<u>Waterkers</u> soep Stoverij van quorn <u>met champignons</u> Aardappelen Vers BIO fruit	<u>Menu Terroir</u> <u>Pastinaak</u> soep Luiks rundsstoofvlees <u>Gestoofde wortelen</u> puree BIO koek
maandag 21 januari 2019	dinsdag 22 januari 2019	donderdag 24 januari 2019	vrijdag 25 januari 2019
Courgettensoep Varkenssauté <u>Mosterdsaus op oude wijze</u> Stamppot van snijbiet Vers BIO fruit	Pompoensoep Spirelli Napolitaanse saus Kalkoehesp met groenten Geraspte kaas BIO frambozen yoghurt	Groene seldersoep Vegetarische steak(V) Erwtjes (*) Bulgur (F) met groenten (selder- prei-wortel) Gervais met fruit	Parmentiersoep Kip Currysous, appel en Chinese groenten Rijst <u>Vers BIO fruit</u>
maandag 28 januari 2019	dinsdag 29 januari 2019	donderdag 31 januari 2019	vrijdag 1 februari 2019
<u>Knolselder</u> soep Rundsburger (*) Vleesjus Geplette aardappelen met wortelen Gesuikerde kaas	<u>Wortel</u> soep Fish-sticks (MSC) tartaarsaus <u>Radijs</u> met seizoen salade Puree Vers BIO fruit	Andijviesoep Groentencouscous en kikkererwten (*) Tarwegriesmeel (*) (V) <u>Vers BIO fruit</u>	Andalusische soep Kalkoen cordon bleu <u>Rode kool met appelen</u> Puree Bio pannenkoeken