

## Menu van 29 september tot 5 oktober wzc vijvens

|                         | ontbijt      | soep                    | middagmaal                                              | dessert                         | avondmaal            |
|-------------------------|--------------|-------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| Maandag<br>29 september | Speculoos    | Courgettesoep           | Bedrieg den boer                                        | Platte kaas                     | hoofdvlees           |
| Dinsdag<br>30 september | Sneetje kaas | Wortelsoep+balletjes    | Kipfilet met pepersaus<br>Witloofslaattie frieten       | Vanillepudding+speculoos        | Filet de sax         |
| Woensdag<br>1 oktober   | Choco        | Bloemkool-broccollisoep | Macaroni met ham , kaas en prei                         | yoghurt                         | kaas                 |
| Donderdag<br>2 oktober  | Confituur    | Champignonsoep          | Worst<br>Spruiten<br>aardappelen                        | fruit                           | haring               |
| Vrijdag<br>3 oktober    | Smeerkaas    | Witloofsoep             | Vispannetje<br>Fijne groenten puree                     | Flan karamel                    | ham                  |
| Zaterdag<br>4 oktober   | Peperkoek    | Groentesoep             | Kippenboutjes<br>Gebakken appeltjes<br>aardappelen      | rijstpudding                    | kippenwit            |
| Zondag<br>5 oktober     | suikerbrood  | waterkerssoep           | Rundstong in madeira<br>Erwten en wortelen<br>kroketten | gebak<br><i>Scauberenboudes</i> | Broodje tonijnsalade |

## Menu van 6 oktober tot 12 oktober wzc vijvens

|                        | ontbijt        | soep                          | middagmaal                                            | dessert                                   | avondmaal                  |
|------------------------|----------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| Maandag<br>6 oktober   | speculoospasta | Knolseldersoep                | Schnitzel<br>Spitskool<br>aardappelen                 | griesmeelpudding                          | kalkoensalami              |
| Dinsdag<br>7 oktober   | Smeerkaas      | Preisoep                      | canneloni                                             | fruityoghurt                              | Gekookte<br>ham            |
| Woensdag<br>8 oktober  | confituur      | Tomatensoep+balletjes         | Hutsepot met<br>worst en<br>breydelspek               | pudding                                   | krabsalade                 |
| Donderdag<br>9 oktober | Gekookt eitje  | Soep van vergeten<br>groenten | Gentse<br>waterzooi                                   | fruit                                     | kaasbordje                 |
| Vrijdag<br>10 oktober  | choco          | Paprikasoep                   | Risotto met<br>spinazie<br>Gebakken vis               | chocolademousse                           | kalkoenham                 |
| Zaterdag<br>11 oktober | Luikse siroop  | Pastinaaksoep                 | Boomstammetje<br>Gestoofde<br>wortelen<br>aardappelen | Ananas op sap                             | Kalfskop in<br>tomatensaus |
| Zondag<br>12 oktober   | rozijnebrood   | romanesco soep                | Stoofpot van<br>kalkoen<br>Boontjes<br>kroketten      | gebak<br><i>passievrucht<br/>bavarois</i> | Mastellen met<br>kaas      |

Elk voedingsproduct kan allergenen bevatten. Gelieve de verantwoordelijke kok (internnr: St-Petrus: 375) te verwittigen bij gekende problemen (KB 17 JULI 2014: informatie over de aanwezigheid van allergenen in r Samenstelling van menu/ingrediënten kan wijzigingen.

## Menu van 13 oktober tot 19 oktober wzc vijvens

|                         | ontbijt      | soep                     | middagmaal                                                              | dessert                                         | avondmaal              |
|-------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|
| Maandag<br>13 oktober   | confituur    | Pompoensoep              | Kaasburger<br>Bloemkool<br>aardappelen                                  | yoghurt                                         | salami                 |
| Dinsdag<br>14 oktober   | Sneetje kaas | Erwtensoepp+rookworst    | Hesperolletjes<br>met witloof<br>puree                                  | Liègois                                         | préparé                |
| Woensdag<br>15 oktober  | Choco        | maredsoussoep            | Vol au vent<br>Tuinkers<br>frietten                                     | Pudding+hagelslag                               | Gekookte bacon         |
| Donderdag<br>16 oktober | banaan       | seldersoep               | Cordon bleu<br>Boontjes<br>Gebakken<br>aardappelen                      | fruit                                           | leerdammer             |
| Vrijdag<br>17 oktober   | Smeerkaas    | Tomaten<br>courgettesoep | Koolvisrug met<br>mediteraanse<br>tapenade<br>Tomaatjes<br>kruidenpuree | speculoosmousse                                 | gevogeltefricandon     |
| Zaterdag<br>18 oktober  | Peperkoek    | spinaziesoep             | Hete bliksem                                                            | flan                                            | strassbourg            |
| Zondag<br>19 oktober    | rozijnebrood | Zoete aardappelssoep     | Coq au vin<br>Peertjes<br>kroketten                                     | gebak<br><i>bavarois</i><br><i>crème brûlée</i> | Broodje<br>vleessalade |

Elk voedingsproduct kan allergenen bevatten. Gelieve de verantwoordelijke kok (internnr: St-Petrus: 375) te verwittigen bij gekende problemen (KB 17 JULI 2014: informatie over de aanwezigheid van allergenen in i Samenstelling van menu/ingrediënten kan wijzigingen.

## Menu van 20 oktober tot 26 oktober wzc vijvens

|                         | ontbijt       | soep                   | middagmaal                                               | dessert                                 | avondmaal             |
|-------------------------|---------------|------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|
| Maandag<br>20 oktober   | Luikse siroop | Venkelsoep             | Gyros<br>Ananas<br>groentenrijst                         | rijstpudding                            | Kippenwit+<br>kruiden |
| Dinsdag<br>21 oktober   | Smeerkaas     | Champignonsoep         | Witloofstammetje+<br>gehakt en spek<br>Puree aardappelen | Platte kaas                             | Port salut            |
| Woensdag<br>22 oktober  | Choco         | Oosterse wortelsoep    | Médailon<br>Witte kool<br>aardappelen                    | Flan karamel                            | salami                |
| Donderdag<br>23 oktober | Sneetje kaas  | Groentesoep            | Lasagna<br>bolognaise                                    | fruit                                   | Eitje mimosa          |
| Vrijdag<br>24 oktober   | Confituur     | Bloemkoolsoep+bieslook | Visfilet<br>Venkelstampot<br>met italiaanse<br>kruiden   | yoghurt                                 | smeerpaté             |
| Zaterdag<br>25 oktober  | Speculoos     | kervelsoep             | Eieren florentine<br>puree                               | mousse                                  | Filet de sax          |
| Zondag<br>26 oktober    | melkbrood     | tomatenroomsoep        | Kalkoenfilet<br>Broccoli<br>gratinaardappelen            | gebak<br><i>Speculoos-<br/>biscuits</i> | Broodjes<br>tonijnsla |

Elk voedingsproduct kan allergenen bevatten. Gelieve de verantwoordelijke kok (internr: St-Petrus: 375) te verwittigen bij gekende problemen (KB 17 JULI 2014: informatie over de aanwezigheid van allergenen in r  
 Samenstelling van menu/ingrediënten kan wijzigingen.

| Menu van 27 oktober tot 2 november wzc vijvens |              |                              |                                                     |                                                 |
|------------------------------------------------|--------------|------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                                                | ontbijt      | soep                         | middagmaal                                          | dessert                                         |
| Maandag<br>27 oktober                          | choco        | Spinaziesoep                 | Fricandon<br>Rode kool<br>aardappelen               | flan<br>Gekookte ham                            |
| Dinsdag<br>28 oktober                          | smeerkaas    | Pompoensoep+balletjes        | Kipfilet archiduc<br>Rauw witloof<br>frietjes       | yoghurt<br>hoofdvlees                           |
| Woensdag<br>29 oktober                         | bananen      | Soep van<br>vergetengroenten | Breydelspek<br>savooistamppot                       | pudding<br>brie                                 |
| Donderdag<br>30 oktober                        | Confituur    | Broccollisoep                | Kaaskroketten<br>Rauwkost<br>puree                  | fruit<br>kalkoensalami                          |
| Vrijdag<br>31 oktober                          | peperkoek    | tomatensoep                  | Vislasagna met<br>zalm en spinazie                  | Liègois vanille<br>Droge worst                  |
| Zaterdag<br>1 november                         | koffiekoeken | witloofsoep                  | Spekburger<br>Boontjes<br>aardappelen               | mokkapudding<br>fricandon                       |
| Zondag<br>2 november                           | melkbrood    | waterkerssoep                | Orloffgebraad<br>Erwten en<br>wortelen<br>kroketten | Halloween<br>gebak<br>Broodje<br>noordzeesalade |

Elk voedingsproduct kan allergenen bevatten. Gelieve de verantwoordelijke kok (internnr: St-Petrus: 375) te verwittigen bij gekende problemen (KB 17 JULI 2014: informatie over de aanwezigheid van allergenen in i Samenstelling van menu/ingrediënten kan wijzigingen.