

MENU

OKTOBER 2019

	MAANDAG 30 september	DINSDAG 1 oktober	WOENSDAG 2 oktober	DONDERDAG 3 oktober	VRIJDAG 4 oktober
SOEP	Courgettesoep	Pastinaak peterseliesoep	Kippenroomsoep	Groenten bouillonsoep	Tomatensoep
HOOFDGERECHT	Schnitzel Spinazie Gekookte aardappelen	Visfilet Prei in roomsaus Kruidenpuree	Gehaktschotel Savooikool Pureeaardappelen	Kipfilet Appel in de oven Duchesse aardappelen	Burger met kaas en groenten Witloof in boter Gekookte aardappelen
DESSERT	ijsje	fruit	cake	Kaasje	Griesmeelpudding

	MAANDAG 7 oktober	DINSDAG 8 oktober	WOENSDAG 9 oktober	DONDERDAG 10 oktober	VRIJDAG 11 oktober
SOEP	Ajuinsoep	Tomatensoep	Peterselie	Knolseldersoep	Komkommersoep met dille
HOOFDGERECHT	Kalfsragout Graantjesmosterd Snijbonen Gekookte aardappelen	Visfilet Bieslooksous Bloemkool Pureeaardappelen	Paardensteak Witloofsla Gemengde sla Frieten	Gebakken buikspek in biersaus Wortelstampot	Spaghetti Bolognese
DESSERT	Flan met caramel	ijsje	Chocopudding	Fruit	Mousse Straciatella

De gerechten kunnen sporen bevatten van allergenen, productie in grootkeuken. Voor meer informatie kan u terecht op 09/368 85 14. Het menu en de samenstelling van de gerechten kan wijzigen De wijzigingen kunnen wij niet voorzien en hiervoor kan geen compensatie gevraagd worden.

Bedankt voor uw begrip.

Opgelet: Reserveren van een warme maaltijd is noodzakelijk en kan tot 1 werkdag op voorhand voor 13.00u aan de balie



De
Koffie
Branderij

MENU

OKTOBER 2019

	MAANDAG 14 oktober	DINSDAG 15 oktober	WOENSDAG 16 oktober	DONDERDAG 17 oktober	VRIJDAG 18 oktober
SOEP	Gele raapsoep	Preiroomsoep	Slasoep	Tomatensoep	Aspergesoep met bieslook
HOOFDGERECHT	Rosbief Wortelen en pastinaak in boter Peterselie Aardappelen	Balletjes op Luikse wijze Romanobonen Gekookte aardappelen	Fishsticks Mosterdsaus Spinaziestamppot	Provençaalse kalkoenragout Gemengde sla frietten	Hamreepjes honing en dragonsaus Pasta met broccoli
DESSERT	Yoghurt	ijsje	Pudding	Fruit	Pudding

	MAANDAG 21 oktober	DINSDAG 22 oktober	WOENSDAG 23 oktober	DONDERDAG 24 oktober	VRIJDAG 25 oktober
SOEP	Wortelpaprikasoep	Minestrone-soep	Knolseldersoep	Franse uiensoep	Groentesoep
HOOFDGERECHT	Omelet Botersaus Spinazie in de room Gebakken aardappelen met spek	Gevogeltevink Biersaus Witloof Natuuraardappelen	Wienerschnitzel Vleesjus Boterbonen Peterselie Aardappelen	Lokerse paardenworst Gemengde sla frietten	Visfilet in roomsaus Venkelstamppot Met tomaat en dille
DESSERT	Fruit	ijsje	Vanillepudding	Yoghurt	Mousse met advocaat

De gerechten kunnen sporen bevatten van allergenen, productie in grootkeuken. Voor meer informatie kan u terecht op 09/368 85 14. Het menu en de samenstelling van de gerechten kan wijzigen. De wijzigingen kunnen wij niet voorzien en hiervoor kan geen compensatie gevraagd worden.

Bedankt voor uw begrip.

Lokaal Dienstencentrum De Koffiebranderij - Molenstraat 50 - 9230 Wetteren- 09 366 02 42 - dienstencentrum@wetteren.be

	MAANDAG 28 oktober	DINSDAG 29 oktober	WOENSDAG 30 oktober	DONDERDAG 31 oktober	VRIJDAG 1 november
SOEP	Tomatensoep	Witte seldersoep	Rundsbouillonsoep	Peterseliesoep	
HOOFDGERECHT	Kalkoenlapje Gevogeltejus Prinsessen Natuuraardappelen	Hamburger Appelmoes	Paardenstoofvlees Salade en tomaat Frieten	Visrolletjes Bloemkool Puree met bieslookolie	LDC gesloten
DESSERT	Fruit	Yoghurt	Pudding	Smoothie met perzik & appelsien	

De gerechten kunnen sporen bevatten van allergenen, productie in grootkeuken. Voor meer informatie kan u terecht op 09/368 85 14. Het menu en de samenstelling van de gerechten kan wijzigen De wijzigingen kunnen wij niet voorzien en hiervoor kan geen compensatie gevraagd worden.

Bedankt voor uw begrip.

Lokaal Dienstencentrum De Koffiebranderij - Molenstraat 50 - 9230 Wetteren- 09 366 02 42 - dienstencentrum@wetteren.be