

Niet-vegetarische menu november 2023

<p>Maandag 6 november Pompoensoep – erwten gestoofd – kaasburger – vleesjus – aardappelpuree – fruit</p>	<p>Dinsdag 7 november Bloemkoolsoep – appelmoes – kip drumstick – vleesjus – natuuraardappelen – melkproduct</p>	<p>Donderdag 9 november Tomaatgroentesoep – Luikse balletjes met groenten – aardappelpuree – koekje</p>	<p>Vrijdag 10 november Kervelsoep – lasagne – fruit</p>
<p>Maandag 13 november Broccolisoe – spaghetti bolognaise van de chef – gemalen kaas – fruit</p>	<p>Dinsdag 14 november Tomatensoep met balletjes – wortelen gestoofd – braadworst gevogelte – vleesjus – aardappelpuree – melkproduct</p>	<p>Donderdag 16 november Dagsoep – ovenschotel – dessert</p>	<p>Vrijdag 17 november Courgettesoep – stampot van spruiten met gerookte reepjes – boomstammetje – ajuinsaus – fruit</p>
<p>Maandag 20 november Kervelsoep – snijbonen gestoofd – cordon bleu – vleesjus – natuuraardappelen – fruit</p>	<p>Dinsdag 21 november Wortel pastinaaksoep – stampot van witloof – schar tong – duglérésaus – melkproduct</p>	<p>Donderdag 23 november Pompoensoep – gevogelte balletjes – Provençaalse saus – rijst – koekje</p>	<p>Vrijdag 24 november Bloemkoolsoep – knolselder in bechamel – kalkoenlapje – vleesjus – aardappelpuree – fruit</p>
<p>Maandag 27 november Champignonsoep – stoofpotje van de chef met kip – rijst – fruit</p>	<p>Dinsdag 28 november Brunoisesoep – stampot van spinazie – gepaneerde visfilet – tartaar – melkproduct</p>	<p>Donderdag 30 november Dagsoep – spaghetti bolognaise – gemalen kaas – dessert</p>	