


VOORSTEL MENU JANUARI 2019 SINT AUGUSTINUS

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
Week 2	07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019	10/01/2019	11/01/2019
SOEP VLEES SAUS ZETMELEN GROENTEN NAGERECHT	<b>WATERKERSSOEP</b> (1-7-9) GEBAKKEN KIP (5-7-9) DEMI-GLACE SAUS (1-9-10) <b>NATUURAARDAPPELEN</b> <b>VERGETEN GROENTJES</b> * (1-7-9) FRUIT	<b>WORTEL</b> SOEP (1-9) LAMSGEHAKTSTEAK (1-3-5-7-9) THIJMSAUS (1-9-10) STAMPPOT VAN PASTINAAK (3-7)  GESUIKERDE YOGHURT (7)	MINESTRONE (1-3-9) VARKENSREEPJES LICHTE KERRIESAUS (1-7-9) <b>RIJST</b> INDISCHE GROENTJES* (1-7-9) FRUIT	AARDAPPELSOEP (1-7-9) <b>SPAGHETTI BOLOGNAISE (QUORN)</b> (1-3-9-10) GEMALEN KAAS (7)  <b>PEER</b>	TOMAAAT POMPOENSOEP (1-7-9) GEOECHEERDE VISFILET (4) BIESLOOKSAUS (1-4-7-9) <b>NATUURAARDAPPELEN</b> ANDIJVIE FRUIT OF ZUIVEL (7)
<b>ALTERNATIEF</b>			Kippenreepjes		Kipfilet, vleessaus (1-9)
Week 3	14/01/2019	15/01/2019	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
SOEP VLEES SAUS ZETMELEN GROENTEN NAGERECHT	GEVOGELTEROOMSOEP (1-7-9) VARKENSGBRAAD <b>ARCHIDUC</b> SAUS (1-7-9) <b>NATUURAARDAPPELEN</b> ERWTEN EN <b>WORTELEN</b> (1) FRUIT	TUINGROENTENSOEP (1-9) BALLETTJES varken- kalv (1-3-5-7-9) TOMATENSAUS (1-9) PUREE (3-7) GROENE BOONTJES -SJALOT (1-7-9) FRUIT OF ZUIVEL (7)	<b>PREISOEP</b> (1-7-9) GEBAKKEN KIPPENBOUT GEVOGELTEJUS (1-7-9) GEBAKKEN AARDAPPELEN (7) APPELMOES FRUIT	SPINAZIESOEP (1-9) <b>FARFALLE</b> (1-3) <b>4-KAZENSAUS</b> (1-7) GEMALEN KAAS (7) FRUIT OF ZUIVEL (7)	TOMATENSOEP (1-9) GEBAKKEN VIS (1-3-4-7-9) TARTAARSAUS (3-6-9-10) STAMPPOT VAN BROCCOLI (3-7)  <b>APPEL</b>
<b>ALTERNATIEF</b>	kalkoengebraad	Rundsballetjes (1-3-5-7-9)			Eierkoek (1-3-7-9)
Week 4	21/01/2019	22/01/2019	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
SOEP VLEES SAUS ZETMELEN GROENTEN NAGERECHT	<b>CHAMPIGNONSSOEP</b> (1-7-9) WIENERSCHNITZEL (1-3-5-7) KETCHUP (10) <b>STAMPPOT VAN WORTEL</b> TJES (3-7) FRUIT	<b>KERVEL</b> SOEP (1-9) GEHAKTSTEAK (1-3-5-7-9) <b>LYONNAISE SAUS</b> (1-9-10) PUREE (3-7) BOTERBOONTJES (9) FRUIT OF ZUIVEL (7)	<b>RAPEN</b> SOEP (1-7-9) KEFTAS VAN GEVOGELTE (1-3-5-7-9)  <b>TABOULE</b> (1) COUSCOUSGROENTEN* (1-9) FRUIT	AJUINSOEP (1-9) <b>MACARONI</b> (1-3) <b>MILANAISE SAUS</b> (1-9) GEMALEN KAAS (7) FRUIT OF ZUIVEL (7)	TOMATENSOEP (1-9) GEOECHEERDE VISFILET (4) DUGLERESAUS (1-7-9) <b>NATUURAARDAPPELEN</b> SPINAZIE (1) <b>POIRE</b>
<b>ALTERNATIEF</b>		Rundsburger (1-3-5-7-9)			Gehaktballetjes (1-3-5-7-9) grootmoedersaus (1-9)
Week 5	28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
SOEP VLEES SAUS ZETMELEN GROENTEN NAGERECHT	BROCCOLISOEP (1-7-9) VOL AU VENT MET <b>CHAMPIGNONS</b> (1-5-7-9)  <b>RIJST</b> FRUIT	BLOEMKOOLSOEP (1-7-9) GESMOORDE BEENHAM GRAANMOSTERDSAUS (1-7-10) <b>NATUURAARDAPPELEN</b> DUO VAN WORTEL (1) KARAMEL FLAN (7)	JULIENNE SOEP (1-9) HACHIS PARMENTIER (1-3-5-7-9)  FRUIT	TOMAAAT POMPOENSOEP (1-7-9) <b>VEGETARISCHE BALLETTJES</b>  <b>NATUURAARDAPPELEN</b> RODE KOOL MET APPELTJES (1) FRUIT OF ZUIVEL (7)	ASPERGESOEP (1-7-9) NUGGETS VAN VIS (1-3-4-7-9) TARTAARSAUS (3-6-9-10) STAMPPOT VAN PREI (1-3-7) <b>APPEL</b>
<b>ALTERNATIEF</b>		kalkoengebraad			





### Allergenenlijst

- 1) Granen, welke gluten bevatten of producten op basis van deze granen
- 2) Zeevruchten en producten op basis van zeevruchten
- 3) Eieren en producten op basis van eieren
- 4) Vis en producten op basis van vis
- 5) Soja en producten op basis van soja
- 6) Pinda 's en producten met pinda' s
- 7) Melk en zuivelproducten met inbegrip van lactose
- 8) Schelpen vruchten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, walnoten van de paranoten, pistachenoten, Macadamia noten en Queensland moer en producten op basis van fruit
- 9) Selderij en producten op basis van selder
- 10) Mosterd
- 11) Sesamzaadjes en producten op basis van sesam
- 12) Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties boven 10 mg/kg of 10 mg/l
- 13) Zaden van lupine en producten van lupine zaden
- 14) Schaal- en schelpdieren producten

### Lokale fruit en groenten –

Producten uit België of ons omringende landen (Noorden van Frankrijk, Nederland, Duitsland...)

#### Seizoen groenten

Fruit: Peer – Appel

Groenten: Artisjok – biet – rode biet – broccoli - wortel – selder – knolselder – kervel -champignons – witloof – witte kool – Chinese kool – spruitjes – bloemkool – frisé kool – boerenkool – rode kool – groene kool – courgetten – waterkers – spinazie – venkel – veldsla – raap – ajuin – prei – aardappels – pompoen – radijs – salade – schorseneren - pastinaak

\*Indische groenten: **gele wortel**, erwten, jonge groene boontjes, **champignons**, sojascheuten

\*Vergeeten groenten mengeling; **pastinaak**, **selder**, **wortel**, **geel-rood**, **pompoen**, **rode ajuin**, **aardpeer**

\*pan groenten: erwten, **wortel**, bloemkool, mais, peterselie

\*Couscous groenten: **wortel**, courgette, raap, selder, paprika rood en groen, kikkererwten

\*Ratatouille : tomaten, aubergines, courgette, **ajuin**,