

MENU

MA 2/6/25

Champignonsoep



Kip zoetzuur

Rijst

DIN 3/6/25

Paprikasoep



Boomstammetje

Wortelen & erwten

Patatjes

DON 5/6/25

Broccolisoe



Gebraad

Preistoemp

VRIJ 6/6/25

Tomatensoep met balletjes



Macaroni ham en kaas



Weetje van de week: erwten

Wanneer wij erwten serveren gaan we (meestal) voor doperwten. Deze hebben een mooie lichtgroene kleur en een fijne lichtzoete smaak. Doperwten zijn tevens een budgetvriendelijke groente en zitten boordevol vitamines en kalium, en ze bevatten ook redelijk wat koolhydraten en eiwitten. Er bestaan naast doperwten ook andere soorten erwten zoals grauwe, groene en gele erwten, suikererwten (sugarsnaps), spliterwten en rozijnerwten.

MENU

DIN 10/6/25

Courgettesoep



Vol-au-vent

Puree

DON 12/6/25

Knolseldersoep



*Napolitaanse pasta met
balletjes*



VRIJ 13/6/25

Wortelsoep



*Blinde vink
Witte bonen in tomatensaus
Patatjes*



Raadseltje van de week:

Welk type hond kan goed goochelen?

Antwoord: een labra-cadabra-dor

MENU

MA 16/6/25

Waterkerssoep



*Kipfilet in groenteroomsaus
 Rijst*

DIN 17/6/25

Bouillonsoep



*Stoofvlees op Vlaamse wijze
 Kropsla
 Frietjes*

DON 19/6/25

Preisoep



*Worst
 Appelmoes
 Patatjes*

VRIJ 20/6/25

Zoete aardappelsoep



Spaghetti bolognaise



Wist-je-datje: bolognaisesaus/bolognesesaus

Wist je dat Italianen gruwelen van wat bij ons gekend staat als bolognaisesaus? Waarschijnlijk is de saus een verbastering van hun klassieke gerecht "ragu alla bolognese", een traditioneel recept dat zijn oorsprong vindt in de negentiende eeuw in de Noord-Italiaanse regio Emilia-Romagna. Klassiek wordt tagliatelle of een andere platte eierpasta geserveerd met een saus van gemalen rundsvlees, pancetta, ui en tomaat. Kaas erbij serveren is volstrekt uit den boze.

MENU

MA 23/6/25

Tomatensoep



Macaroni ham en kaas

DIN 24/6/25

Groentesoep



Balletjes in tomatensaus

Wortelpuree



*Het cateringteam wenst iedereen een fijne
zomervakantie toe!*