

## MENU : OKTOBER 2020

### Chantal stelt voor :

Donderdag	1	Hamrolletjes met asperges,gekookte ei-bloemkoolsla-koude aardappelen
Vrijdag	2	Visfilet met citroensaus - zurekelpuree
Maandag	5	blinde vink -jonge wortelen - gekookte aardappelen
Dinsdag	6	Kalkoenfilet - tomatensla - gefrituurde aardappelen
Woensdag	7	Ardeens gebrad,uiensaus-rabarbermoes - peterselieaardappelen
Donderdag	8	Niertjes op vlaamse wijze - gemengde sla - gekookte aardappelen
Vrijdag	9	koude visschotel - rauwkost - aardappelsla
Maandag	12	Braadworst - knolselder in roomsaus - peterselieaardappelen
Dinsdag	13	Lamsragout met ajuin en basilicum - groentenkrans - rijst
Woensdag	14	Gemarineerd varkenslapje - gegratineerde bloemkool - puree
Donderdag	15	Kippegyros - tomatensla - gekookte aardappelen
Vrijdag	16	Omelet met spek - gemengde sla - Gefrituurde aardappelen(WZH :frietten)
Maandag	19	Rosbief - jagersaus - fijne boontjes - peterselieaardappelen
Dinsdag	20	Vol au vent met roomsaus en champignons - puree
Woensdag	21	Kalkoenfilet - vleessaus -appelmoes - gekookte aardappelen
Donderdag	22	Varkensgebrad - mosterdsaus-rauwkost - gekookte aardappelen
Vrijdag	23	Gebakken vis - botersaus - spinaziepuree
Maandag	26	Kalkoenlapje milanese - gestoofde broccoli - gekookte aardappelen
Dinsdag	27	Ardeens gebrad - groentenkrans - gekookte aardappelen
Woensdag	28	Kippebil met currysous - perzik - groentenrijst
Donderdag	29	Koude vleeschotel - rauwkost - gefrituurde aardappelen (WZH frieten)
Vrijdag	30	Zalm hollandaise - warme tomaat - pasta

**Wanneer je een voedselallergie of voedselintolerantie hebt, neem dan contact op met de keuken van WOONZORGHUIS TER MEERSCH op het nummer 056/ 65 07 82**