

# Menu

14 oktober

-

18 oktober


## Dagsoep

---

Maandag	Tuinkerssoep
Dinsdag	Bloemkoolsoep
Woensdag	Pompoensoep met curry
Donderdag	Venkelsoep
Vrijdag	Parmentiersoep

## Dagschotel

---

Maandag	Varkensmedaillon met natuurjus, schorseneren in witte saus en peterselieaardappelen
Dinsdag	Kip tikka massala met wortel en basmatirijst
Woensdag	Hongaarse rundsgoulash en ovenaardappelen met rozemarijn
Donderdag	Gevogelteballetjes met saus van spekjes en dragon, gestoofde erwten en aardappelpuree
Vrijdag	Wijtingfilet Florentine met kaassaus en gebakken krieltjes
Veggie weekschotel	Quiche met brie, witloof, gekarameliseerde rode ui, noten en dressing van tijm 

## Seizoensbroodjes

---

### Seizoensbroodje

Broodje met pikante tonijnsalade, gegrilde groenten, rode ui en salade

### Seizoensbroodje veggie

Broodje met falafel, gepekeld rode biet, komkommer en looksaus

### Seizoenspanini

Panini gerookte ham met geroosterde knolselder, abdijskaas, walnoten en salade

### Seizoenscroque

Croque brie met appel, rucola en honing

## Broodje van de week

---

Broodje met gebakken peer, brie hazelnoten en mosterdsla

Allergenen

