

Menu maart 2020

maandag 02.03.20	dinsdag 03.03.20	donderdag 05.03.20	vrijdag 06.03.20
Pompoensoep - Gepaneerde vis - Vissaus - Stampot van knolselder - Fruit	Champignonsoep - Rundslasagne - Koekje	Dagsoep - Vegetarische kokosroomsaus met Chinese groenten - Elleboogjes - Dessert	Preisoep - Rundshamburger - Vleesjus - Boontjes gestoofd - Aardappelgratin - Fruit
maandag 09.03.20	dinsdag 10.03.20	donderdag 12.03.20	vrijdag 13.03.20
Courgettesoep - Gevogelte krokantje - Vleesjus - Rode kool met appel - Natuuraardappelen - Fruit	Bloemkoolsoep - Wokschotel van kip en curry - Rijst - Koekje	Wortelsoep - Vegetarische vol au vent - Rauwkost - Aardappelpuree - Melkproduct	Broccolisoepp - Kalkoenlapje - Vleesjus - Regenboogwortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit
maandag 16.03.20	dinsdag 17.03.20	donderdag 19.03.20	vrijdag 20.03.20
Brunoisesoep - Kalfs blinde vink - Vleesjus - Erwten gestoofd - Aardappelpuree - Fruit	Preisoep - Kaassaus met ham en broccoli - Spirelli - Koekje	Dagsoep - Chili sin carne - Dessert	Tomatensoep met balletjes - Gepaneerde vis - Vissaus - Spinazie in room - Natuuraardappelen - Fruit
maandag 23.03.20	dinsdag 24.03.20	donderdag 26.03.20	vrijdag 27.03.20
Bloemkoolsoep - Gevogelte braadworst - Vleesjus - Erwten en wortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Wortelsoep - Limousinburger - Peperroomsaus - Broccolipuree - Koekje	Dagsoep - Vegetarische paella - Dessert	Courgettesoep - Spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Fruit
maandag 30.03.20	dinsdag 31.03.20		
Kervelsoep - Kipfilet - Vleesjus - Bloemkool in kaassaus - Natuuraardappelen - Fruit	Pompoensoep - Heekfilet - Currysous met groenten - Rijst - Koekje		