

---

# Menu 't Achterpoortje

14/05 tot 18/05/2018

---

**Reservering voor uw maaltijd is steeds verplicht.**

**ZEER BELANGRIJK: reservatie dient minstens 1 werkdag op voorhand ten laatste vóór 16u00 te gebeuren.**

*Voorbeeld 1: voor een middagmaal op dinsdag 14 oktober dient u ten laatste op maandag 13 oktober vóór 16u00 te reserveren.*

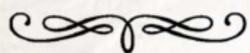
*Voorbeeld 2: voor een middagmaal op maandag 20 oktober dient u ten laatste op vrijdag 17 oktober vóór 16u00 te reserveren*

*Voorbeeld 3: voor een middagmaal op woensdag 12 november dient u ten laatste op maandag 10 november vóór 16u00 te reserveren (dinsdag 11 november is feestdag en is het restaurant gesloten)*

**Reserveren kan elke werkdag: voormiddag tussen 10u00 en 12u00 en namiddag tussen 14u00 en 16u00 op het nummer**

**03/710.25.62 of via administratie  
WZC De Reiger**

STANDAARD



VANILLEPUDDING

—  
OF APPELSIEN

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

ANDIJVIE BÉCHAMEL

LAMSBOUT  
MET  
DRAGONSAUS

POMPOENSOEP



DIABETES

POMPOENSOEP

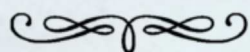


**KALFSGEBRAAD**  
MET  
DRAGONSAUS

ANDIJVIE BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

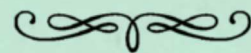


VANILLEPUDDING

—  
OF APPELSIEN

ZOUTARM

POMPOENSOEP

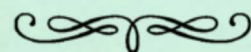


**KALFSGEBRAAD**  
MET  
DRAGONSAUS

ANDIJVIE BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

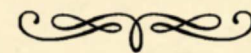


VANILLEPUDDING

—  
OF APPELSIEN

LICHT  
VERTEERBAAR

POMPOENSOEP

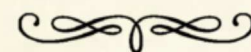


**KALFSGEBRAAD**  
MET  
DRAGONSAUS

ANDIJVIE BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

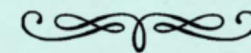


VANILLEPUDDING

—  
OF APPELSIEN

VETARM

POMPOENSOEP

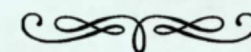


**KALFSGEBRAAD**  
MET  
DRAGONSAUS

ANDIJVIE BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN



VANILLEPUDDING

—  
OF APPELSIEN

**MA**

14 mei

**DI**  
15 mei

STANDAARD

KERVELSOEP



VOGELNESTJE  
MET  
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

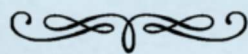


DIPLOMATPUDDING

—  
OF FRUIT

DIABETES

KERVELSOEP

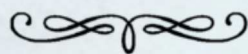


**KALFSBALLETJES**  
MET  
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



**FRUITPUDDING**

—  
OF FRUIT

ZOUTARM

KERVELSOEP

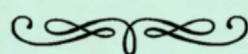


**KALFSBALLETJES**  
MET  
BRUINE JUS

**BOTERBONEN IN  
TOMATENSAUS**

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

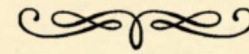


**FRUITPUDDING**

—  
OF FRUIT

LICHT  
VERTEERBAAR

KERVELSOEP

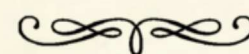


**KALFSBALLETJES**  
MET  
BRUINE JUS

**BOTERBONEN IN  
TOMATENSAUS**

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

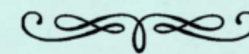


**FRUITPUDDING**

—  
OF FRUIT

VETARM

KERVELSOEP

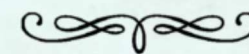


**KALFSBALLETJES**  
MET  
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



**FRUITPUDDING**

—  
OF FRUIT

**WO**  
16 mei

STANDAARD

TOMATENSOEP MET  
BALLETJES



KIPPENBLANKET MET  
CHAMPIGNONS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE  
—  
OF FRUIT

DIABETES

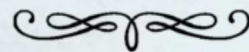
TOMATENSOEP MET  
BALLETJES



KIPPENBLANKET MET  
CHAMPIGNONS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE



**SPECULAASPUDDING**  
—  
OF FRUIT

ZOUTARM

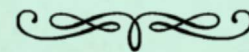
TOMATENSOEP MET  
BALLETJES



KIPPENBLANKET MET  
CHAMPIGNONS

CRESSONSLAATJE

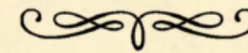
FRIETEN  
—  
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE  
—  
OF FRUIT

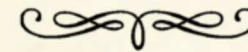
LICHT  
VERTEERBAAR

TOMATENSOEP MET  
BALLETJES



**KIPPENBLANKET MET  
GROENTEN**

**GEKOOKTE  
AARDAPPELEN**  
—  
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE  
—  
OF FRUIT

VETARM

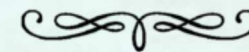
TOMATENSOEP MET  
BALLETJES



KIPPENBLANKET MET  
CHAMPIGNONS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE  
—  
OF FRUIT

**DO**  
17 mei

## STANDAARD

CHINESE  
KIPPENBOUILLON



VARKENSLAPJE  
GEMARINEERD  
MET  
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



PANACHÉPUDDING

—  
OF FRUIT

## DIABETES

CHINESE  
KIPPENBOUILLON

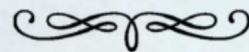


VARKENSLAPJE  
GEMARINEERD  
MET  
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

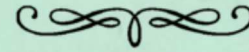


PANACHÉPUDDING

—  
OF FRUIT

## ZOUTARM

CHINESE  
KIPPENBOUILLON

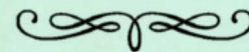


VARKENSLAPJE  
GEMARINEERD  
MET  
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



PANACHÉPUDDING

—  
OF FRUIT

## LICHT

## VERTEERBAAR

CHINESE  
KIPPENBOUILLON

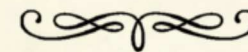


VARKENSLAPJE  
GEMARINEERD  
MET  
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



PANACHÉPUDDING

—  
OF FRUIT

## VETARM

CHINESE  
KIPPENBOUILLON

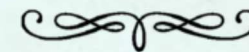


VARKENSLAPJE  
GEMARINEERD  
MET  
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



PANACHÉPUDDING

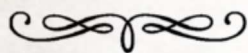
—  
OF FRUIT

**VR**

18 mei

STANDAARD

CRESSONSOEP



KOOLVISFILET  
GEPOCHEERD  
MET  
DUGLÉRÉSAUS

GROENTENPUREE



RIJSTPAP  
—  
OF FRUIT

DIABETES

CRESSONSOEP



KOOLVISFILET  
GEPOCHEERD  
MET  
DUGLÉRÉSAUS

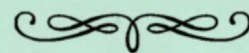
GROENTENPUREE



RIJSTPAP  
—  
OF FRUIT

ZOUTARM

CRESSONSOEP



KOOLVISFILET  
GEPOCHEERD  
MET  
DUGLÉRÉSAUS

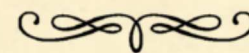
GROENTENPUREE



RIJSTPAP  
—  
OF FRUIT

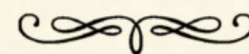
LICHT  
VERTEERBAAR

CRESSONSOEP



KOOLVISFILET  
GEPOCHEERD  
MET  
DUGLÉRÉSAUS

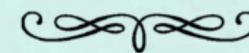
GROENTENPUREE



RIJSTPAP  
—  
OF FRUIT

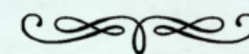
VETARM

CRESSONSOEP



KOOLVISFILET  
GEPOCHEERD  
MET  
DUGLÉRÉSAUS

GROENTENPUREE



RIJSTPAP  
—  
OF FRUIT