
Menu 't Achterpoortje

21/05 tot 25/05/2018

Maandag 21/05 = Pinkstermaandag

Seniorenrestaurant is gesloten

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**

DI
22 mei

STANDAARD

KNOLSELDERSOEP



BOOMSTAMMETJE
MET
MOSTERDSAUS

BROCCOLI MET
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



AARDBEIEN
—
OF VANILLEPUDDING

DIABETES

KNOLSELDERSOEP

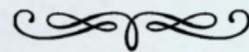


HAMBURGER
MET
MOSTERDSAUS

BROCCOLI MET
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



AARDBEIEN
—
OF VANILLEPUDDING

ZOUTARM

KNOLSELDERSOEP

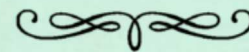


HAMBURGER
MET
BRUINE JUS

BROCCOLI MET
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



AARDBEIEN
—
OF VANILLEPUDDING

LICHT VERTEERBAAR

KNOLSELDERSOEP

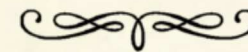


HAMBURGER
MET
BRUINE JUS

BROCCOLI MET
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



AARDBEIEN
—
OF VANILLEPUDDING

VETARM

KNOLSELDERSOEP

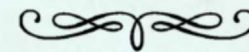


HAMBURGER
MET
MOSTERDSAUS

BROCCOLI MET
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

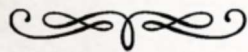


AARDBEIEN
—
OF VANILLEPUDDING

WO
23 mei

STANDAARD

CHAMPIGNONSOEP



GEROOKTE FOREL
MET
TARTAARSAUS

OF KALFSGEBRAAD
MET
CHORONSAUS

FRIETEN

OF PUREE

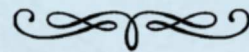


ANANASPUDDING

OF FRUIT

DIABETES

CHAMPIGNONSOEP

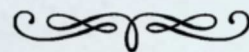


GEROOKTE FOREL
MET
DRESSING

OF KALFSGEBRAAD
MET
BORDELAISESAUS

FRIETEN

OF PUREE



ANANASPUDDING

OF FRUIT

ZOUTARM

CHAMPIGNONSOEP

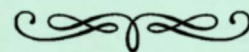


ZALMSHOTEL
MET
DRESSING

OF KALFSGEBRAAD
MET
BORDELAISESAUS

FRIETEN

OF PUREE

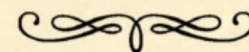


ANANASPUDDING

OF FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

CHAMPIGNONSOEP

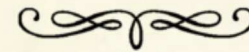


KALFSGEBRAAD
MET
BORDELAISESAUS

WITLOOF GESTOOFD

**GEKOOKTE
AARDAPPELEN**

OF PUREE

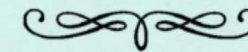


ANANASPUDDING

OF FRUIT

VETARM

CHAMPIGNONSOEP

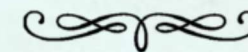


GEROOKTE FOREL
MET
DRESSING

OF KALFSGEBRAAD
MET
BORDELAISESAUS

FRIETEN

OF PUREE



ANANASPUDDING

OF FRUIT

DO
24 mei

STANDAARD

KRACHTBOUILLON



KIPPENBLANKET
BENGALI

GROENTENPASTA
—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING
—
OF FRUIT

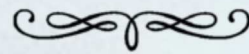
DIABETES

KRACHTBOUILLON



KIPPENBLANKET
BENGALI

GROENTENPASTA
—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING
—
OF FRUIT

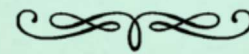
ZOUTARM

KRACHTBOUILLON



**KIPPENBLANKET
MARENGO**

GROENTENPASTA
—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING
—
OF FRUIT

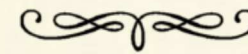
LICHT
VERTEERBAAR

KRACHTBOUILLON



**KIPPENBLANKET
MARENGO**

GROENTENPASTA
—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING
—
OF FRUIT

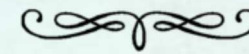
VETARM

KRACHTBOUILLON



KIPPENBLANKET
BENGALI

GROENTENPASTA
—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING
—
OF FRUIT

VR

25 mei

STANDAARD

MADRILEENSE SOEP



VISFILET MEUNIÈRE
MET
BIESLOOKSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—
OF GEKOOKTE
AARDAPPELEN

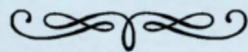


RIJSTPAP

—
OF FRUIT

DIABETES

MADRILEENSE SOEP

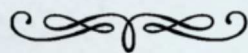


VISFILET MEUNIÈRE
MET
BIESLOOKSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—
OF GEKOOKTE
AARDAPPELEN



RIJSTPAP

—
OF FRUIT

ZOUTARM

MADRILEENSE SOEP



**LOMFILET
GEPOCHEERD**
MET
BIESLOOKSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—
OF GEKOOKTE
AARDAPPELEN

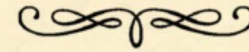


RIJSTPAP

—
OF FRUIT

LICHT
VERTEERBAAR

MADRILEENSE SOEP

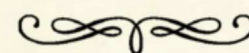


**LOMFILET
GEPOCHEERD**
MET
BIESLOOKSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—
OF GEKOOKTE
AARDAPPELEN

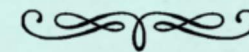


RIJSTPAP

—
OF FRUIT

VETARM

MADRILEENSE SOEP

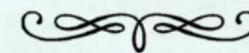


VISFILET MEUNIÈRE
MET
BIESLOOKSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—
OF GEKOOKTE
AARDAPPELEN



RIJSTPAP

—
OF FRUIT