
Menu 't Achterpoortje

03/12 tot 07/12/2018

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

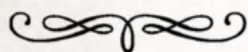
Voorbeeld 3: voor een middagmaal op woensdag 12 november dient u ten laatste op maandag 10 november vóór 16u00 te reserveren (dinsdag 11 november is feestdag en is het restaurant gesloten)

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

KIPPENSOEP



KALFSLAPJE
MET
DRAGONSAUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

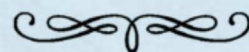


CHOCOLADEPUDDING

—
OF VERS FRUIT

DIABETES

KIPPENSOEP

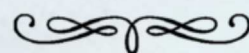


KALFSLAPJE
MET
DRAGONSAUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING

—
OF VERS FRUIT

ZOUTARM

KIPPENSOEP



KALFSLAPJE
MET
DRAGONSAUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

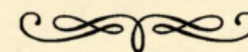


CHOCOLADEPUDDING

—
OF VERS FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

KIPPENSOEP

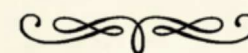


KALFSLAPJE
MET
DRAGONSAUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

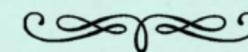


CHOCOLADEPUDDING

—
OF VERS FRUIT

VETARM

KIPPENSOEP

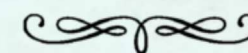


KALFSLAPJE
MET
DRAGONSAUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



CHOCOLADEPUDDING

—
OF VERS FRUIT

MA

03 dec

STANDAARD

ERWTENSOEP



WORST MET KRUIDEN
MET
PIEDBOEUFSAUS

WORTELEN

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

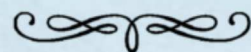
—
OF PUREE



SABAYON
—
OF VERS FRUIT

DIABETES

ERWTENSOEP

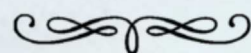


KALFSWORST
MET
PIEDBOEUFSAUS

WORTELEN

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

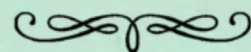
—
OF PUREE



SABAYON
—
OF VERS FRUIT

ZOUTARM

ERWTENSOEP

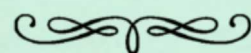


KALFSWORST
MET
PIEDBOEUFSAUS

WORTELEN

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

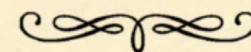
—
OF PUREE



SABAYON
—
OF VERS FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

ERWTENSOEP

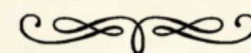


KALFSWORST
MET
PIEDBOEUFSAUS

WORTELEN

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

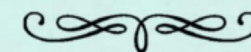
—
OF PUREE



SABAYON
—
OF VERS FRUIT

VETARM

ERWTENSOEP

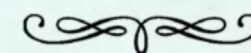


KALFSWORST
MET
PIEDBOEUFSAUS

WORTELEN

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



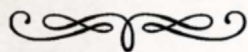
SABAYON
—
OF VERS FRUIT

DI

04 dec

STANDAARD

TOMATENSOEP



KIPFILET
MET
DUIVELTJESSAUS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN

—
OF PUREE

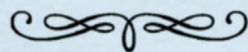


PEER BELLE HÉLÈNE

—
OF VERS FRUIT

DIABETES

TOMATENSOEP

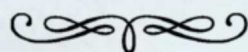


KIPFILET
MET
DUIVELTJESSAUS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN

—
OF PUREE

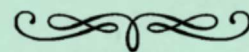


PEER BOURDALOUE

—
OF VERS FRUIT

ZOUTARM

TOMATENSOEP

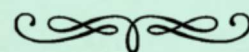


KIPFILET
MET
DUIVELTJESSAUS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN

—
OF PUREE

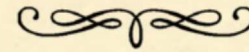


PEER BOURDALOUE

—
OF VERS FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

TOMATENSOEP

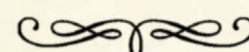


KIPFILET
MET
LUIKSE SAUS

ANANAS EN PERZIK

**GEKOOKTE
AARDAPPELEN**

—
OF PUREE

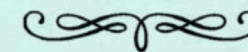


PEER BOURDALOUE

—
OF VERS FRUIT

VETARM

TOMATENSOEP

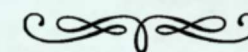


KIPFILET
MET
DUIVELTJESSAUS

CRESSONSLAATJE

FRIETEN

—
OF PUREE



PEER BOURDALOUE

—
OF VERS FRUIT

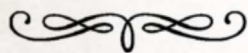
WO

05 dec

DO
06 dec

STANDAARD

BROCCOLISOEP



VARKENSLAPJE
GEMARINEERD
MET
PICKLESSAUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

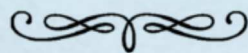
—
OF PUREE



VERS FRUIT
—
OF PUDDING

DIABETES

BROCCOLISOEP

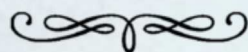


VARKENSLAPJE
GEMARINEERD
MET
PICKLESSAUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

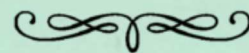
—
OF PUREE



VERS FRUIT
—
OF PUDDING

ZOUTARM

BROCCOLISOEP

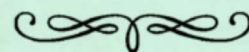


VARKENSLAPJE
GEMARINEERD
MET
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

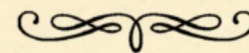
—
OF PUREE



VERS FRUIT
—
OF PUDDING

LICHT VERTEERBAAR

BROCCOLISOEP

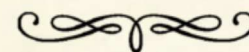


VARKENSLAPJE
GEMARINEERD
MET
BRUINE JUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

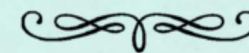
—
OF PUREE



VERS FRUIT
—
OF PUDDING

VETARM

BROCCOLISOEP

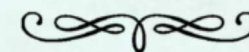


VARKENSLAPJE
GEMARINEERD
MET
PICKLESSAUS

SNIJBOONTJES

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



VERS FRUIT
—
OF PUDDING

STANDAARD

CHAMPIGNONSOEP



PLADIJS CORDON BLEU
MET
TOMATENSALSA

ANDUIJVIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF VERS FRUIT

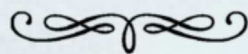
DIABETES

CHAMPIGNONSOEP



**PLADIJSFILET
GEPOCHEERD**
MET
TOMATENSALSA

ANDUIJVIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF VERS FRUIT

ZOUTARM

CHAMPIGNONSOEP



**PLADIJSFILET
GEPOCHEERD**
MET
TOMATENSALSA

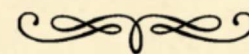
ANDUIJVIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF VERS FRUIT

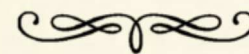
LICHT VERTEERBAAR

CHAMPIGNONSOEP



**PLADIJSFILET
GEPOCHEERD**
MET
TOMATENSALSA

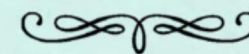
ANDUIJVIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF VERS FRUIT

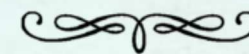
VETARM

CHAMPIGNONSOEP



**PLADIJSFILET
GEPOCHEERD**
MET
TOMATENSALSA

ANDUIJVIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF VERS FRUIT

VR

07 dec