

---

# Menu 't Achterpoortje

07/01 tot 11/01/2019

---

**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

PREISOEP



KALFSGEBRAAD  
MET  
GROENE PEPERSAUS

GEMENGDE GROENTEN

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



VERS FRUIT  
—  
OF PUDDING

### DIABETES

PREISOEP

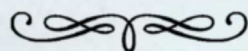


KALFSGEBRAAD  
MET  
GROENE PEPERSAUS

GEMENGDE GROENTEN

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



VERS FRUIT  
—  
OF PUDDING

### ZOUTARM

PREISOEP

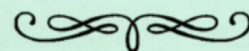


KALFSGEBRAAD  
MET  
GROENE PEPERSAUS

GEMENGDE GROENTEN

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

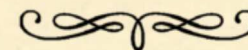
—  
OF PUREE



VERS FRUIT  
—  
OF PUDDING

### LICHT VERTEERBAAR

PREISOEP

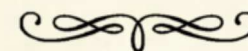


KALFSGEBRAAD  
MET  
**BRUINE JUS**

GEMENGDE GROENTEN

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

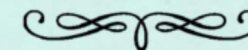
—  
OF PUREE



VERS FRUIT  
—  
OF PUDDING

### VETARM

PREISOEP

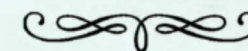


KALFSGEBRAAD  
MET  
GROENE PEPERSAUS

GEMENGDE GROENTEN

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE



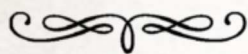
VERS FRUIT  
—  
OF PUDDING

**MA**

07 jan

### STANDAARD

WORTELSOEP MET DILLE



VARKENSLAPJE  
GEPANEERD  
MET  
MILANESE SAUS

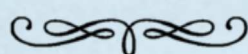
TAGLIATELLE  
—  
OF PUREE



DIPLOMATPUDDING  
—  
OF VERS FRUIT

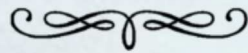
### DIABETES

WORTELSOEP MET DILLE



**VARKENSLAPJE**  
MET  
MILANESE SAUS

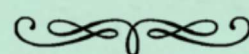
TAGLIATELLE  
—  
OF PUREE



**FRUITPUDDING**  
—  
OF VERS FRUIT

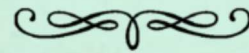
### ZOUTARM

WORTELSOEP MET DILLE



**VARKENSLAPJE**  
MET  
MILANESE SAUS

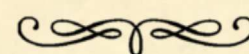
TAGLIATELLE  
—  
OF PUREE



**FRUITPUDDING**  
—  
OF VERS FRUIT

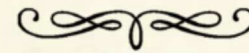
### LICHT VERTEERBAAR

WORTELSOEP MET DILLE



**VARKENSLAPJE**  
MET  
MILANESE SAUS

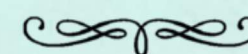
TAGLIATELLE  
—  
OF PUREE



**FRUITPUDDING**  
—  
OF VERS FRUIT

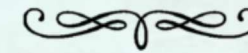
### VETARM

WORTELSOEP MET DILLE



**VARKENSLAPJE**  
MET  
MILANESE SAUS

TAGLIATELLE  
—  
OF PUREE



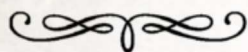
**FRUITPUDDING**  
—  
OF VERS FRUIT

# DI

08 jan

### STANDAARD

WITLOOFSOEP



BIEFSTUK  
MET  
BÉARNAISESAUS

OF HAMBURGER  
MET  
BÉARNAISESAUS

TOMAAAT/KOMKOMMERSL  
AATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE

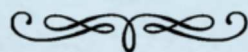


PANNA COTTA MET ROOD  
FRUIT

OF VERS FRUIT

### DIABETES

WITLOOFSOEP

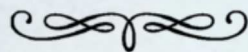


BIEFSTUK  
MET  
**PORTOSAUS**

OF HAMBURGER  
MET  
**PORTOSAUS**

TOMAAAT/KOMKOMMERSL  
AATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE

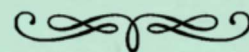


PANNA COTTA MET ROOD  
FRUIT

OF VERS FRUIT

### ZOUTARM

WITLOOFSOEP

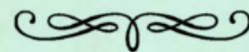


BIEFSTUK  
MET  
**PORTOSAUS**

OF HAMBURGER  
MET  
**PORTOSAUS**

TOMAAAT/KOMKOMMERSL  
AATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE

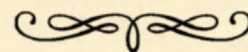


PANNA COTTA MET ROOD  
FRUIT

OF VERS FRUIT

### LICHT VERTEERBAAR

WITLOOFSOEP



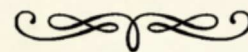
BIEFSTUK  
MET  
**PORTOSAUS**

OF HAMBURGER  
MET  
**PORTOSAUS**

**APPELCOMPOTE**

**GEKOOKTE  
AARDAPPELEN**

OF PUREE



PANNA COTTA MET ROOD  
FRUIT

OF VERS FRUIT

### VETARM

WITLOOFSOEP

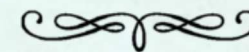


BIEFSTUK  
MET  
**PORTOSAUS**

OF HAMBURGER  
MET  
**PORTOSAUS**

TOMAAAT/KOMKOMMERSL  
AATJE

FRIETEN  
—  
OF PUREE



PANNA COTTA MET ROOD  
FRUIT

OF VERS FRUIT

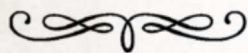
# WO

09 jan

**DO**  
10 jan

## STANDAARD

MINESTRONESOEP



GEVULDE KIPROLLADE  
MET  
MUNTSAUS

BROCCOLI MET  
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

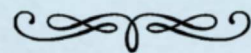


MOKKAMOUSSE

—  
OF VERS FRUIT

## DIABETES

MINESTRONESOEP

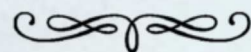


GEVULDE KIPROLLADE  
MET  
MUNTSAUS

BROCCOLI MET  
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

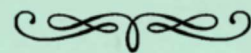


MOKKAMOUSSE

—  
OF VERS FRUIT

## ZOUTARM

MINESTRONESOEP

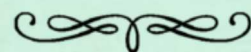


**KIPFILET**  
MET  
MUNTSAUS

BROCCOLI MET  
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

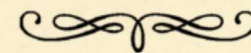


MOKKAMOUSSE

—  
OF VERS FRUIT

## LICHT VERTEERBAAR

MINESTRONESOEP

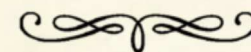


GEVULDE KIPROLLADE  
MET  
MUNTSAUS

BROCCOLI MET  
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

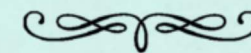


MOKKAMOUSSE

—  
OF VERS FRUIT

## VETARM

MINESTRONESOEP

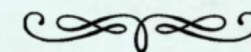


GEVULDE KIPROLLADE  
MET  
MUNTSAUS

BROCCOLI MET  
KRUIDENBOTER

GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

—  
OF PUREE

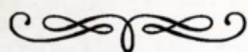


MOKKAMOUSSE

—  
OF VERS FRUIT

## STANDAARD

ERWTENSOEP



VISFILET GRATINO  
MET  
WITTE WIJNSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

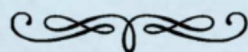


RIJSTPAP

—  
OF VERS FRUIT

## DIABETES

ERWTENSOEP



VISFILET GRATINO  
MET  
WITTE WIJNSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN



RIJSTPAP

—  
OF VERS FRUIT

## ZOUTARM

ERWTENSOEP



VISFILET GRATINO  
MET  
WITTE WIJNSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

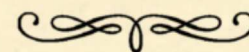


RIJSTPAP

—  
OF VERS FRUIT

## LICHT VERTEERBAAR

ERWTENSOEP

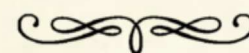


VISFILET GRATINO  
MET  
WITTE WIJNSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN

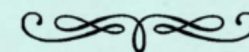


RIJSTPAP

—  
OF VERS FRUIT

## VETARM

ERWTENSOEP

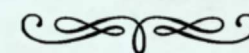


VISFILET GRATINO  
MET  
WITTE WIJNSAUS

PREI BÉCHAMEL

PUREE

—  
OF GEKOOKTE  
AARDAPPELEN



RIJSTPAP

—  
OF VERS FRUIT

**VR**

11 jan