

Menu van **maandag 17-04-2023** tot **zondag 23-04-2023**

armonia

Maandag 17-04-2023	Dinsdag 18-04-2023	Woensdag 19-04-2023	Donderdag 20-04-2023	Vrijdag 21-04-2023	Zaterdag 22-04-2023	Zondag 23-04-2023
Soep van courgette met ricotta A F G I	Soep van zoete aardappel, kokos en gember	Soep van de chef	MIDDAGMAAL Tomatensoep met balletjes A F I	Velouté van broccoli A F G I	Erwtensoepp A F G I	Garnaalkroketje met groen slaatje
Balletjes in tomatensaus met selder A I	Kalkoenmedaillon	Américain A C D J	Gemarineerde kipfilet E G	Schartongrolletjes	Lamsnavarin met lentegroenten	Kalfsgebraad
Puree G	Romanesco G	Frieten	Pilavrijst	Natuuraardappelen G	Natuuraardappelen G	Provençaalse aardappels A F
	Peterselie-aardappels G	Gemengde salade C E J L	Gestooftde groenten G	Preipuree G		Geglaceerde wortel G
	Kalfsjus A F G I J L	Mayonaise C J	salie-citroensaus A G	Witte wijnsaus met tomaat en dille A G		Fine champagnesaus
Dessert van de chef	Gekonfijte ananas met munt G	Flan vanille karamel G	Meloen cavaillon	Speculaaspudding A F G	Roomijs bosvruchten G	Taart abrikoos
			MENU ALTERNATIEF 1			
Vleesbrood A	Vleesbrood A	Vleesbrood A	Vleesbrood A	Vleesbrood A	Vleesbrood A	Vleesbrood A
Blackwellsaus	Blackwellsaus	Blackwellsaus	Blackwellsaus	Blackwellsaus	Blackwellsaus	Blackwellsaus

Allergenen legende

A Granen met gluten C Eieren en producten op basis van eieren D Vis en producten op basis van vis E Pindanoten en producten op basis van pindanoten F Soja en producten op basis van soja G Melk en producten op basis van melk (met inbegrip van lactose)
 I Selderij en producten op basis van selderij J Mosterd en producten op basis van mosterd L Zwaveldioxide en sulfieten