



berlare

OCMW Berlare
Woonzorgcentrum Ter Meere

MENU MAART

DATUM	ONTBIJT	MIDDAGMAAL	AVONDMAAL
Zondag 1 maart	melkbrood (gluten, tarwe, melk)	bloemkoolroomsoep (selderij) rundstong in Madeirasaus met champignons en aardappelkroketten (gluten, tarwe, rogge, melk, mosterd, sulfieten) gebak (gluten, tarwe, rogge, melk, eieren, sulfieten)	jonge Gouda
Maandag 2 maart	Luikse siroop (gluten, tarwe, melk)	witloofsoep (selderij) kalkoen cordon bleu met vleesjus, spruiten en aardappelpuree (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja) plattekaas met fruit (melk)	verloren brood (gluten, tarwe, melk, eieren)
Dinsdag 3 maart	peperkoek (gluten, tarwe, melk)	ajuinsoep (selderij) kalfsblanket met groenten en geplette aardappelen (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, soja) vanillepudding (melk)	huisbereide vleessalade (mosterd, eieren)
Woensdag 4 maart	choco (gluten, tarwe, melk)	wortelsoep (selderij) kipfilet met Provençaalse saus en frieten (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk) chocoladepudding (melk)	Camembert (melk)
Donderdag 5 maart	smeerkaas (gluten, tarwe, melk)	karnemelkpap (gluten, tarwe, melk) macaroni met witloof en ham in kaassaus (gluten, tarwe, eieren, melk) vers fruit	préparé (melk, mosterd, eieren)
Vrijdag 6 maart	confituur (gluten, tarwe, melk)	kippenbouillon met brunoise groenten (selderij) gevuld witvisrolletje met visvelouté, romige spinazie en natuuraardappelen (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, eieren, vis, sulfieten) rijstpap (melk)	gekookte schouderham

Zaterdag 7 maart	speculaas (gluten ,tarwe, melk)	tomatensoep (selderij) balletjes in tomatensaus met aardappelpuree (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, eieren) roomijs (melk, eieren)	kalkoensalami (selderij, soja)
Zondag 8 maart	rozijnenbrood (gluten, tarwe, melk, soja)	knolseldersoep (selderij) kalkoenrollade met gevogeltejus, gestoofde vergeten groenten en aardappelkroketten (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja, sulfieten) gebak (gluten, tarwe, rogge ,melk, eieren, sulfieten)	jonge Gouda (melk)
Maandag 9 maart	Luikse siroop (gluten, tarwe, melk)	groentesoep (selderij) varkensspieringgebraad met ajuinsaus, campagnarde groenten en aardappelen met peterselie (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja) platte kaas met fruit	omelet
Dinsdag 10 maart	peperkoek (gluten, tarwe, melk)	minestrone (selderij, gluten, tarwe) gepaneerd vogelnestje in tomatensaus met basilicum en knolselderstamppot (selderij, gluten, tarwe, melk, mosterd, eieren, soja) vanillepudding (melk)	kalfskop in tomatensaus
Woensdag 11 maart	choco (gluten, tarwe, melk)	groene groentesoep (selderij) varkenslapjes op Vlaamse wijze met witloofsalade met dressing en frieten (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, mosterd, soja) chocoladepudding (melk)	huisbereide eiersalade (mosterd, eieren)
Donderdag 12 maart	smeerkaas (gluten, tarwe, melk)	witte koolsoep (selderij) vleesbrood met gestoomde wortelblokjes, kruidenroomsaus en aardappelpuree (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, mosterd, eieren) vers fruit	gehakt (gluten, tarwe, rogge)
Vrijdag 13 maart	confituur (gluten, tarwe, melk)	preisoep (selderij) gebakken witte vis in een Normandische saus met gestoofde brunoise groenten en gebakken aardappelen (selderij, gluten, tarwe,rogge, melk, vis) rijstpap (melk)	mortadella
Zaterdag 14 maart	speculaas (gluten ,tarwe, melk)	pompoensoep (selderij) kippenreepjes met vleesjus en pastinaakstamppot (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja) roomijs (melk, eieren)	fijnkostsalami (melk)

Zondag 15 maart	rozijnenbrood <i>(gluten, tarwe, melk, soja)</i>	getomateerde bouillon met groenten <i>(selderij)</i> varkensgebraad met prinsessenbonen, kroketten, vleesjus met honing <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, eieren, soja, sulfieten)</i> gebak <i>(gluten, tarwe, rogge, melk, eieren, sulfieten)</i>	komijnkaas <i>(melk)</i>
Maandag 16 maart	Luikse siroop <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	preisoep <i>(selderij)</i> kalkoen cordon bleu met gevogeltejus, schorseneren in roomsaus en aardappelen met peterselie <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja)</i> plattekaas met fruit <i>(melk)</i>	kaaskroketten <i>(selderij, gluten, tarwe, melk, mosterd, soja)</i>
Dinsdag 17 maart	peperkoek <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	kippensoep met curry <i>(selderij, mosterd)</i> Hongaarse varkensgoulash met rijst <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja)</i> vanillepudding <i>(melk)</i>	kipfilet met tuinkruiden
Woensdag 18 maart	choco <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	rundsbouillon met brunoise groenten <i>(selderij)</i> koninginnenhapje met frieten <i>(gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, mosterd)</i> chocoladepudding <i>(melk)</i>	champignonworst
Donderdag 19 maart	smeerkaas <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	karnemelkpap <i>(gluten, tarwe, melk)</i> spaghetti bolognaise met geraspte emmentaler <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, eieren)</i> vers fruit	préparé <i>(melk, mosterd, eieren)</i>
Vrijdag 20 maart	confituur <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	wortelsoep <i>(selderij)</i> Oostends vispannetje met preistamppot <i>(selderij, schaaldieren, melk, weekdieren, vis, sulfieten)</i> rijstpap <i>(melk)</i>	huisbereide vleessalade <i>(mosterd, eieren)</i>
Zaterdag 21 maart	speculaas <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	groene seldersoep <i>(selderij)</i> boerenworst met appelmoes, braadjus met graanmosterd en natuuraardappelen <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, mosterd, soja)</i> roomijs <i>(melk, eieren)</i>	Gentse kop <i>(selderij, soja)</i>
Zondag 22 maart	melkbrood <i>(gluten, tarwe, melk)</i>	groentesoep <i>(selderij)</i> kalkoengebraad met witte druivensaus en aardappelkroketten <i>(selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja, sulfieten)</i> gebak <i>(gluten, tarwe, rogge, melk, eieren, sulfieten)</i>	jonge Gouda <i>(melk)</i>

Maandag 23 maart	Luikse siroop (gluten, tarwe, melk)	minestrone (selderij, gluten, tarwe, rogge) varkenslapje, vleesjus met cider, andijvie in roomsaus en natuuraardappelen (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja) plattekaas met fruit (melk)	gegratineerde ravioli (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, eieren)
Dinsdag 24 maart	peperkoek (gluten, tarwe, melk)	tomatensoep (selderij) boomstammetje met beenhouwersaus, duo van wortelen en aardappelen met peterselie (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, mosterd, eieren, soja, sulfieten) vanillepudding (melk)	huisbereide surimisalade (schaaldieren, gluten, tarwe, mosterd, eieren, vis, sesamzaad, soja)
Woensdag 25 maart	choco (gluten, tarwe, melk)	witte seldersoep (selderij) kippenbout met sla met vinaigrette en frieten (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, mosterd, soja, sulfieten) chocoladepudding (melk)	Italiaanse ham
Donderdag 26 maart	smeerkaas (gluten, tarwe, melk)	brunoisesoep (selderij) hamburger, vleesjus, bloemkool in bechamelsaus en gebakken aardappelen (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja, sulfieten) vers fruit	gehakt (gluten, tarwe, rogge)
Vrijdag 27 maart	confituur (gluten, tarwe, melk)	Franse uiensoep (selderij, melk) gevuld zalmrolletje met hollandaise saus, gebakken venkel en aardappelpuree (selderij, gluten, tarwe, melk, mosterd eieren, vis, soja) rijstpap (melk)	Ardeense paté (melk)
Zaterdag 28 maart	speculaas (gluten, tarwe, melk)	pompoensoep (selderij) gebakken slavink met witte bonen in tomatensaus en natuuraardappelen (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja, eieren) roomijs (melk, eieren)	kalkoenfilet
Zondag 29 maart	rozijnenbrood (gluten, tarwe, melk)	aspergeroomsoep (selderij, melk) gebakken casseler, vleesjus met honing, prinsessenbonen en aardappelkroketten (selderij, gluten, tarwe, rogge, gerst, melk, soja, sulfieten) gebak (gluten, tarwe, rogge, melk, eieren, sulfieten)	cheddar (melk)
Maandag 30 maart	Luikse siroop (gluten, tarwe, melk)	erwtensoup (selderij) varkensblanket op traditionele wijze, gestoofde champignons en gebakken aardappelblokjes (selderij, gluten, tarwe, rogge, melk, mosterd) plattekaas met fruit (melk)	huisbereide naturomelet (melk, eieren)

Dinsdag 31 maart	peperkoek (gluten, tarwe, melk)	gevogelteroomsoep (selderij, gluten, tarwe, melk, mosterd, eieren) gehaktschotel "Parmentier" met bloemkool (gluten, tarwe, rogge, melk) vanillepudding (melk)	tonijnsalade (schaaldieren, melk, mosterd, eieren, vis)
---------------------	------------------------------------	---	--

De verantwoordelijke van de keuken kan u informeren over welke allergenen aanwezig zijn in de maaltijden. Gelieve rekening te houden met het feit dat we de afwezigheid van sporen van allergenen in onze maaltijden niet kunnen garanderen omwille van het risico op kruiscontaminatie, en dat de samenstelling van onze producten kunnen wijzigen.