

	MENU 1	MENU 2
Maandag 21 oktober	Kalkoentournedos met dragonroomsaus, butternut en kruidenpuree	Fish sticks met spinazie en puree
Dinsdag 22 oktober	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselieaardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 23 oktober	Goudgeel gebakken kabeljauw met kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 24 oktober	Kippenfilet 'duxelles' met portosaus, slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwtjes, wortelen en denne-appeltjes
Vrijdag 25 oktober	Groenlandse heilbot in witte wijnsaus met prei en puree	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 26 oktober	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 27 oktober	Rundstong in madeirasaus met cressonette en kroketten	Escalope 'milanaise' en tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 28 oktober	Gentse waterzooi met sierlijke julienne	Toscaanse burger met gestoofde savooikool en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 29 oktober	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet courgette – tomaat basmatirijst
Woensdag 30 oktober	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 31 oktober	Stoofvlees op z'n Vlaams sla en frieten	Vol au vent met tomaatjes en frieten
Vrijdag 1 november	Gebakken kabeljauw met noilly prat saus tarte tatin van tomaat pommes duchesse	
Zaterdag 2 november	Gevogelte 'grand mère' gestoofde romanesco zoete aardappel	Zuiderse kotelet op een preibedje en Franse kruidenpuree
Zondag 3 november	Kip uit Bresse 'archiduc' met sla – tomaat en kroketten	Kortrijkse bil met roze pepersaus, groentenquiche en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 4 november	Hamrolletjes met witloof en puree	Spaghetti met bolognaisesaus
Dinsdag 5 november	Soepvlees met mosterdsaus wortelen en smeut - aardappel	Worst met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 6 november	Gebakken witte pens zuurkool met spek uiensaus en knolselderpuree	Kip curry met groenterijst en ananas
Donderdag 7 november	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten	Ardeens gebrad met Jagersaus, bloemkool op z'n Pools en kroketten
Vrijdag 8 november	Zwitserse schijf met boontjes op z'n Zuiders en puree	Zalmfilet 'nantua' gegrilde groenten quinoa
Zaterdag 9 november	Gerookt gebrad met wok van spruitjes en krieltjes	Gevulde cannelloni met ricotta en tomatensaus
Zondag 10 november	Varkenshaasje met calvados, Boontjes-bundel / witloof kroketten	Coq au vin met spitskoolsalade en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 11 november	Gebakken zalm met dijonnaisesaus, champignon, venkel en mousselinepuree	
Dinsdag 12 november	Gebraad met hutsepot	Kalfsbroodje met schorseneren in room en aardappelen
Woensdag 13 november	Rib uit cassel met Provençaalse saus en gegratineerde romanesco puree	Pladijs met komkommer, huisgemaakte tartaar en zoete aardappelpuree
Donderdag 14 november	Brusselse steak met pepersaus, rauwkost en frietten	Balletjes in tomatensaus met zachte salade en frieten
Vrijdag 15 november	Oostends vispannetje met fijne groenten en deegwaren	Kalfsblanket met selder/wortel/prei en rijst
Zaterdag 16 november	Cordon bleu met doperwtjes en puree	Omelet met ham en kaas puree
Zondag 17 november	Parelhoen druivensausje met likeur groententimbaalte tartiflette – aardappelen	Boeuf bourguignon appeltje met veenbesjes gratin – aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 18 november	Kalkoentournedos met dragonroomsaus en butternut kruidenpuree	Fish sticks met spinazie en puree
Dinsdag 19 november	Kalfscrepinet jus met sjalot savooikool peterselieaardappelen	Gevogelteschnitzel bloemkoolgratin gekookte aardappelen
Woensdag 20 november	Goudgeel gebakken kabeljauw kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 21 november	Kippenfilet 'duxelles' in portosaus met slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwtjes en wortelen denne-appeltjes
Vrijdag 22 november	Groenlandse heilbot in witte wijnsaus met prei en puree	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 23 november	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 24 november	Rundstong in madeirasaus met cressonette en kroketten	Escalope 'milanaise' met tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 25 november	Gentse waterzooi met sierlijke julienne	Toscaanse burger met gestoofde savooikool en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 26 november	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet courgette – tomaat basmatirijst
Woensdag 27 november	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 28 november	Stoofvlees op z'n Vlaams sla en frieten	Vol au vent met tomaatjes en frieten
Vrijdag 29 november	Hutsepot met braadworst	Macaroni met prei en ham emmentalschilfers
Zaterdag 30 november	Gevogelte 'grand mère' met gestoofde romanesco en zoete aardappel	Zuiderse kotelet op een preibedje met Franse kruidenpuree
Zondag 1 december	Kip uit Bresse 'archiduc' met sla – tomaat en kroketten	Kortrijkse bil in roze pepersaus met groentenquiche en kroketten