

# MENU

MA 30/9/24

*Seldersoep*



*Macaroni ham en kaas*

DIN 1/10/24

*Tomatensoep met balletjes*



*Grillworst*

*Rauwkost en kropsla*

*Gebakken krieltjes*

DON 3/10/24

*Kervelsoep*



*Mignonetje van kasselrib*

*Preistoemp*

VRIJ 4/10/24

*Preisoep*



*Hamburger*

*Gestoofde wortelen*

*Aardappelen*

## Weetje van de week:

*Er zijn drie soorten prei te onderscheiden: winter-, herfst- en zomerprei. Winterprei is over het algemeen dikker en steviger en heeft een groene kleur met grijze of blauwe tinten. De zomer- en herfstprei zijn wat dunner en hebben een blad. De smaak is quasi gelijk, al is de winterprei soms iets bitterder.*

# MENU

MA 7/10/24

*Courgettesoep*



*Goulash*

*Rijst*

DIN 8/10/24

*Wortelsoep*



*Worst*

*Appelmoes*

*Aardappelen*

DON 10/10/24

*Paprikasoep*



*Vol-au-vent*

*Puree*

VRIJ 11/10/24

*Bouillonsoep*



*Napolitaanse pasta met  
balletjes*

## Wist-je-datje van de week

*Wist je dat appelmoes, net als bvb. erwtensoep en kruidkoek, een overblijfsel is uit middeleeuwse tijden? Het gerecht is altijd populair geweest. Er bestaan dan ook veel recepten van in alle talen, waaronder enkele heel bijzondere variaties. Zo is het recept "appelmoes in de vastene" ééntje waarbij de appelmoes met vissenlever in gemaakt werd. Dit recept was speciaal voor de grote vastentijd tussen carnaval en Pasen, want in die periode was het nuttigen van vlees en zuivelproducten verboden.*

# MENU

MA 14/10/24

Champignonsoep



Witte worst

Spinazie in room

Aardappelen

DIN 15/10/24

Broccolisoeep



Spaghetti bolognaise

DON 17/10/24

Tomatensoep



Blinde vink

Rode kool

Aardappelen

VRIJ 18/10/24

Knolseldersoep



Kipstoofpotje

Rijst

## Weetje van de week:

*In de meeste spaghetti lepels om op te scheppen zit een gaatje. Dat gaatje dient er voor om precies de hoeveelheid ongekookte spaghetti voor 1 persoon af te meten. Super handig dus als je niet precies weet hoeveel je nodig hebt.*

# MENU

MA 21/10/24

Groentesoep



Kipfilet

Appelmoes

Aardappelen

DIN 22/10/24

Viensoep met korstjes



Macaroni ham en kaas

DON 24/10/24

Preisoep



Balletjes in tomatensaus

Puree

VRIJ 25/10/24

Pompoensoep



Kalkoenrollade in  
sinaasappelsaus

Warme groentemengeling

Aardappelnootjes

## Wist-je-datje van de week

Wist je dat Halloween al 600 jaar bestaat en ooit in Ierland is ontstaan (en niet Amerika zoals men vaak denkt)? De Kelten vierden oudejaarsavond op 31 oktober (volgens de Keltische kalender) en waren ervan overtuigd dat de geesten van overledenen hen een bezoek brachten op de laatste avond van het jaar. De griezelige elementen van Halloween zijn symbolen voor de 'zielen van de doden' die rondzwerven. De naam Halloween zou dan weer afstammen van de feestdag Allerheiligen op 1 november. Als je Allerheiligen namelijk naar het Engels vertaalt dan krijg je 'all hallows eve', wat bij ons klonk/klinkt als 'Halloween'.

# MENU