

# MENU

MA 5/10/26

Champignonsoep



Witte worst

Spinaziepuree

DIN 6/10/26

Pompoensoep



Macaroni ham en kaas

DON 8/10/26

Preisoep



Kipbrochette

Groentemix

Aardappelen

VRIJ 9/10/26

Currysoep



Gyros

Rijst

## Weetje over rijst:

Rijst kennen we vooral als voedingsmiddel. Maar rijst (en zijn bijproducten) worden ook gebruikt voor het maken van allerlei artikelen zoals azijn, touw, papier, brandstof, wijn, bier, crackers, brood, koeken, cosmetica, zeep, shampoo en zelfs tandpasta!

# MENU

MA 12/10/26

*Paprikasoep*



*Vol-au-vent*

*Puree*

DIN 13/10/26

*Broccolisoe*



*Worst*

*Rode kool*

*Aardappelen*

DON 15/10/26

*Wortelsoep*



*Stoofvlees*

*Kropsla en tomaat*

*Krieltjes*

VRIJ 16/10/26

*Viensoep*



*Spaghetti Bolognaise*

## **Tip van de week: rode kool bereiden**

*Wil je bij het bereiden van verse rode kool een mooi roos-paarse kleur als resultaat? Voeg dan appel of een scheutje (rode wijn)azijn of cider toe. Het zuur zorgt voor de mooie kleur.*

*Wist je dat rode koolsap (kookvocht) trouwens een heel leuk materiaal is voor een scheikundeproefje basen/zuren? Voeg maar eens een zuur toe aan rode koolsap of een base (zoals afwasmiddel) en kijk welke kleurveranderingen ontstaan.*

# MENU

MA 19/10/26

*Courgettesoep*



*Kip zoetzuur*

*Rijst*

DIN 20/10/26

*Knolseldersoep*



*Boomstammetje*

*Bloemkool in witte saus*

*Aardappelen*

DON 22/10/26

*Bloemkoolsoep*



*Milanese pasta*



VRIJ 23/10/26

*Tomatensoep met balletjes*



*Kipfilet*

*Appelmoes*

*Aardappelen*

## Pasta: wist-je-dat...

- er meer dan 300 verschillende soorten pasta/pastavormen bestaan?
- na Italië vooral Brazilië en Amerika de grootste producenten van pasta zijn?
- het gaatje in een spaghettishepper gemaakt is om de hoeveelheid droge spaghetti per persoon af te meten?

# MENU

MA 26/10/26

*Waterkerssoep*



*Stoofpotje*

*Aardappelen*

DIN 27/10/26

*Bleekseldersoep*



*Balletjes in tomatensaus*

*Wortelpuree*

DON 29/10/26

*Groentesoep*



*Mignonetje*

*Boontjesmengeling*

*Roomaardappelen*

VRIJ 30/10/26

*Pompoensoep*



*Macaroni ham en kaas*

## **Beste soort vlees voor stoofvlees:**

*Als je voor varkensvlees kiest ga dan voor spieringstoofvlees. Varkensstoofvlees, en zeker van de spiering, is ook sneller gaar/mals dan rundstoofvlees.*

*Als je voor rundvlees kiest ga dan voor een stuk uit de borst (klapstuk) of uit de schouder (sukadestuk). Het klapstuk zal meer gemarmerd zijn met vet wat voor extra smaak en een mals eindresultaat zal zorgen.*