

MENU

MA 01/10/18

Aspergesoep



Lekkere varkensblanquette met rijst

DIN 02/10/18

Kervelsoep



Toktok-kippenburger met bloemkool in witte saus en patatjes

DON 04/10/18

Wortelsoep



Stoofvlees met frietjes en kropsla

VRIJ 05/10/18

Kippensoep met krokante broodkorstjes



Meneer Spaghetti's bolognaise, zoals zijn mamaaaa het klaarmaakt

Weetje van de week:

Het gemeentehuis in Samson en Gert bestaat echt. Het is het gemeentehuis van de gemeente Asse. De burgemeester van Samson en Gert is tevens ook echt burgemeester, namelijk van de gemeente Affligem.



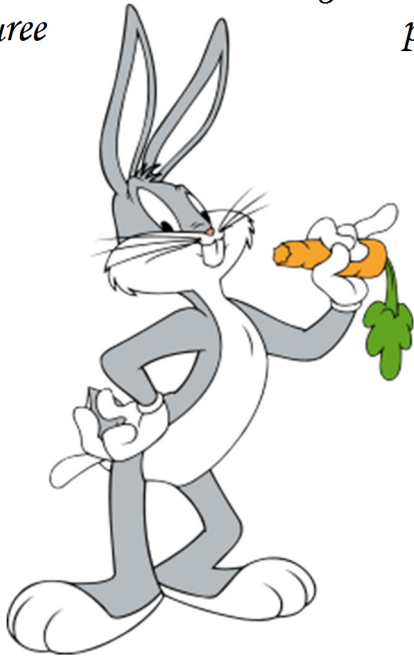
MENU

MA 08/10/18

Yes!
Tomatensoep met balletjes



*Kippenballetjes met
kruidenkaassaus en
spinaziepuree*



DIN 09/10/18

Spinaziesoep



*Kaasburger met gestoofde
Bugs Bunny-wortelen en
patatjes*

DON 11/10/18

Courgettesoep



*Vleesbrood met kropsla,
blozende tomaten en krokante
frietjes*

VRIJ 12/10/18

Heldere brokkensoep



Penne met 4-kazensaus

Raadseltje van de week:

Wat is onzichtbaar en ruikt naar worteltjes?

Antwoord: een konijnenscheetje

MENU

MA 15/10/18

Groentesoep met pastasliertjes



Alle visjes zwemmen in de preisaus

*♪ valderaldeliere,
valderaldelaare ♪*

samen met smeuiige puree

DIN 16/10/18

Preisoep



Worst met lekkere appelmoes en patatjes

DON 18/10/18

Paprikasoep



Balletjes in tomatensaus met kropsla, geraspte wortelen en goudgele frietjes

VRIJ 19/10/18

Champignonsoep



Gyros van superkip met krollekes



Uitspraak van de week:

Hij/zij is zo gezond als een vis!

Dit betekent dat hij/zij heel gezond is. Wist je trouwens dat vis eten heel goed is voor jou? Het bevat vitaminen en omega 3-vetzuren. Omega 3 bevordert de ontwikkeling van de hersenen en het zicht. Zeker regelmatig eens vis eten dus ;-).

MENU

MA 22/10/18

Knolseldersoep



*Stoofpot voor de knorrende
buikjes met rijst*

Tip van de week:

Als je een Halloweenpompoeen gaat maken, gebruiken veel mensen de binnenkant voor soep. Maar ook de pompoeenpitten kunnen een lekkernij zijn! Kook ze 10 minuten in water, giet af en rooster vervolgens 10 min in de oven met een beetje zout en kruiden. Mmmm lekkerrrrr...

DIN 23/10/18

Tomatensoep



*Kalkoenschnitzel met
Provençaalse groenten en
patatjes*

DON 25/10/18

Bloemkoolsoep



*Mmmm macaroni met ham en
kaassaus*

VRIJ 26/10/18

*Soep van Halloweenpompoeen
met balletjes*



*Duivels gebraad met aan elkaar
geketende worteltjes &
buitenaardse kometen
en griezelkroketjes*



Vampierendessertje

