

WEEKMENU 16/03/2026 - 22/03/2026

	MAANDAG 16/03	DINSDAG 17/03	WOENSDAG 18/03	DONDERDAG 19/03	VRIJDAG 20/03	ZATERDAG 21/03	ZONDAG 22/03
ONTBIJT	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood,Koffiekoek Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, pistolets en sandwiches, Kaas, smeerkaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout
MIDDAGMAAL	Waterkers soep Blinde Vink met vleesjus of Schelvisfilet met vissaus Knolselderpuree Banaan	Prei soep Gegratineerde witloof Puree Pudding	Pompoen soep Hongaarse Goulash Ruccola met radijsjes Frieten Amaretto mousse	Komkommer soep Kipfilet met peperroomsaus Broccoli Natuuraardappelen Muffin chocolade	Brunoise soep Koude schotel met zalm en coctailsaus Gebakken aardappelen Rijstpap	Spinazie soep Varkenslapje met biersaus Boterbonen Natuuraardappelen Appel en rabarber taart	Boschampignon soep Kip rollade philadelphia met champignonssaus Tuinkers en tomaten Aardappelkroketten Frisko
AVONDMAAL	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout.	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, camenbert,charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood Warme avondmaal of specialiteit: Smeerkaas, havermout Zoetigheden naar keuze	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas, charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin en meergranenbrood, Kaas,charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout	Wit, bruin, meergranenbrood en rozijnenbrood Kaas,charcuterie Zoetigheden naar keuze Havermout

Alle informatie over allergenen is te vinden in de kaft ter hoogte van de toog / keuken in de Brasserie. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Voor meer informatie spreek een medewerker van de keuken aan.