


















Menu maart 2026

maandag 02.03.26	dinsdag 03.03.26	woensdag 04.03.26	donderdag 05.03.26	vrijdag 06.03.26
Bloemkool in kaassaus - Chipolata gevogelte - Vleesjus - Natuur aardappelen 	Lasagne 		Bourgondisch stoofvlees (varken) - Gebakken aardappelen 	Appelmoes - Witte pens - Vleesjus - Aardappelpuree 
maandag 09.03.26	dinsdag 10.03.26	woensdag 11.03.26	donderdag 12.03.26	vrijdag 13.03.26
Regenboogwortelen gestoofd - Lenteburger - Vleesjus - Natuur aardappelen 	Vegetarische bolognaise van de chef - Spaghetti - Gemalen kaas 		Zigeuner vol au vent - Aardappelpuree 	Stamppot pompoen - Visrolletje - Vissaus 
maandag 16.03.26	dinsdag 17.03.26	woensdag 18.03.26	donderdag 19.03.26	vrijdag 20.03.26
Stamppot van witloof - Boomstammetje - Vleesjus 	Kipfilet - Currysaus met Chinese groenten - Rijst 		Provençaalse balletjes - Gebakken aardappelen 	Wortelen gestoofd - Varkens worst - Vleesjus - Aardappelpuree 
maandag 23.03.26	dinsdag 24.03.26	woensdag 25.03.26	donderdag 26.03.26	vrijdag 27.03.26
Kaassaus met ham, bloemkool en erwten - Spirelli 	Rode kool met appel - Rundsburger - Vleesjus - Natuur aardappelen 		Hongaarse goulash (varken) - Aardappelpuree 	Knolselderpuree - Gepaneerde vis - Tartaar 
maandag 30.03.26	dinsdag 31.03.26			
Vol au vent - Aardappelpuree 	Spinazie in room - Visplankje - Vissaus - Natuur aardappelen 