

***** Menu *****

Cafeteria

Week van 08/03/2010 tot 12/03/2010

Elke dag : Koude schotel / Chaque jour : Plat froid

Maandag /Lundi	Dinsdag / Mardi	Woensdag / Mercredi	Donderdag / Jeudi	Vrijdag / Vendredi
Minestrone Orloffgebraad Snijboontjes Gestoofde wortelen Peterselieaardappelen Yoghurt met fruit of fruit	Kipkroketjes of soep Capellini Bolognese Gemalen kaas Slaasje Fruitsla of vanillepudding	Knolselderroomsoep Wildzwijnfilet Bordelaisesaus Champignon, witloof, spruitjes Aardappelkroketjes Appelflap	Tomatensoep Caraïbische kalkoengyros Gemengd slaasje Mayo Frietjes Roomijs of fruit	Groentesoep Fishsticks Remoulade Slaatiesassortiment Aardappelpuree Nagerecht

Minestrone Rôti «Orloff » Haricots coupés Carottes étuvées Pommes de terre persillées Yoghourt aux fruits ou fruit	Croquette de volaille ou potage Capellini Bolognaise Fromage râpé Salade Salade de fruit ou crème vanille	Potage de céleri-rave Filet de sanglier Sauce Bordelaise Champignon, chicon, choux de Bruxelles Pommes croquettes Gosette aux pommes	Potage de tomates Gyros des Caraïbes Salade mixte Mayo Pommes frites Glace ou fruit	Potage de légumes Fishsticks Sauce remoulade Assortiment de salades Purée de pommes de terre Dessert
---	--	---	--	---

Broodje van de week : Club hesp / Petit pain de la semaine : Club au jambon

Club kaas/ Club au fromage	Wrap van de chef/ Wrap du Chef	Club krabsla/ Club salade de crabe	Club fitness/ Club fitness	Club tomaat-mozzarella/ Club tomate-mozzarella
-------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------	---

Vegetarische schotel : / Plat vegetarian :

Gegratineerd groenteschotelletje/ Cassolette gratiné	Vegetarische pasta/ Pâtes végétariennes	Warme groenteschotel/ Assiette de légumes variées	Quorn-gyros/ Gyros de quorn	Gefruite groenteballetjes/ Boulettes de légumes frites
--	--	--	--------------------------------	---

***** Menu *****

Cafeteria

Week 10: 08/03/2010 - 12/03/2010

Jeden Tag: Kalte Speise / Every day: Cold dish

Montag / Monday	Dienstag / Tuesday	Mittwoch / Wednesday	Donnerstag / Thursday	Freitag / Friday
Minestrone „Orloff“-Braten Schnittbohnen Gedünstete Karotten Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt oder Frischobst	Geflügelkroketten oder Suppe Capellini Bolognese Reibkäse Salat Obstsalat oder Vanillepudding	Knollensellerie-suppe Wildschweinfilet Bordelaise-Sauce Champignons, Chicoree, Rosenkohl Kartoffelkroketten Apfeltasche	Tomatensuppe „Karibisches“ Putengyros Gemischter Salat Mayonnaise Pommes Eiskrem oder Frischobst	Gemüsesuppe Fischstäbchen Remouladen-Sauce Salatvariationen Kartoffelpüree Nachtsch
Minestrone Roast "Orloff" French beans Steamed carrots Parsley potatoes Fruit yoghurt or fresh fruit	Chicken croquettes or soup Capellini bolognese Grated cheese Salad Fruit salad or vanilla pudding	Cream of celeriac soup Fillet of wild boar Bordelaise sauce Mushrooms, Belgian endive, Brussels sprouts Potato croquettes Apple turnover	Tomato soup "Caribbean"-style turkey gyros Mixed salad Mayonnaise French fries Ice cream or fresh fruit	Vegetable soup Fish sticks Remoulade sauce Salad variations Mashed potatoes Dessert

Brötchen der Woche: Baguettebrötchen mit Schinken / Roll of the week: French roll with ham

Baguettebrötchen mit Käse	Wrap nach Art des Chefkochs	Baguettebrötchen mit Krabbensalat	„Fitness“brötchen	Baguettebrötchen mit Tomaten und Mozzarella
French roll with cheese	"Chef-style" wrap	French roll with crab salad	"Fitness" roll	French roll with tomato and mozzarella

Vegetarisches Gericht: / Vegetarian dish:

Überbackene Gemüsepfanne Vegetable casserole "au gratin"	Vegetarisches Nudelgericht Vegetarian pasta dish	Heiße Gemüsevariationen Medley of hot vegetables	Quorn-Gyros Quorn gyros	Gebratene Gemüseknödel Pan-fried vegetable dumplings
---	---	---	----------------------------	---