

SIGNAL

OKTOBER '25

VRAGENFAKKEL

LIESELOTTE

MENU'S

OKTOBER

WOONZORGMANAGER



Beste Gebruiker van Pamele,

Als Woonzorgmanager richt ik graag even het woord tot u.

Elk jaar in oktober merk ik het opnieuw: het straatbeeld verandert. Plots duiken er overal mensen op in opvallende, kleurrijke outfits met leder, schorten en geborduurde bloemen. Het kan niet anders of... het Oktoberfest staat weer voor de deur!

Wat ooit begon als een typisch Duits volksfeest, heeft inmiddels ook onze streken bereikt. Zelfs hier in Wevelgem vindt al voor het derde jaar op rij een Oktoberfest plaats. Maar wat maakt dit feest nu zó populair, zelfs buiten Duitsland?

De oorsprong van het Oktoberfest gaat terug tot het jaar 1810, in de Duitse stad München. Ter ere van een koninklijk huwelijk werd er een paardenrace georganiseerd, bedoeld als volksfeest. Dat viel zo goed in de smaak, dat men besloot het elk jaar opnieuw te organiseren.

In de loop der jaren groeide het evenement uit. Er kwamen bierkramen, eetstandjes, livemuziek en kermisattracties bij. Tegen het einde van de 19e eeuw verschenen de eerste grote biertenten, en sindsdien is het duidelijk: bier is de grote hoofdrolspeler van dit feest.

Wie aan Oktoberfest denkt, denkt ook aan de typische klederdracht:

Heren dragen een Lederhosen – een traditionele leren broek uit Beieren en Oostenrijk. Oorspronkelijk was het werkkledij, maar tegenwoordig wordt ze enkel nog gedragen bij feestelijke gelegenheden. De broek is kort of knielang, vaak rijkelijk versierd met borduursels, en wordt meestal gecombineerd met bretels, een geruit hemd, kniekousen en traditionele schoenen.

Dames verschijnen in een Dirndl – een elegante, traditionele jurk bestaande uit een wit blousje, een strak lijfje met wijde rok, en een schort die je om de middel knoopt. En let op: de plaats van de strik zegt iets over de relatiestatus van de draagster!

Wie zich wil kleden in deze stijl, kan terecht bij carnavalswinkels. Al zijn de echte liefhebbers natuurlijk al lang in het bezit van een eigen exemplaar.

Het Oktoberfest in München trekt elk jaar meer dan 6 miljoen bezoekers, en er wordt meer dan 7 miljoen liter bier gedronken. Het festival duurt meestal 16 tot 18 dagen, en hoewel de naam anders doet vermoeden, start het al eind september.

Of je nu komt voor de muziek, het bier, de sfeer of de klederdracht — het Oktoberfest is uitgegroeid tot een internationaal fenomeen vol traditie, plezier en vooral: veel gezelligheid.

Misschien moeten we binnen de Zorggroep overwegen om ons eigen “fest” te organiseren. Uiteraard met alcoholvrij bier!

Afsluitend wil ik het nog hebben over mentaal welzijn. Ouder worden brengt veerkracht en wijsheid met zich mee, maar vaak houden 65-plussers hun kopzorgen onder de schil. Hoewel het normaal is om af en toe psychische klachten te ervaren, spreekt één op de drie oudere volwassenen hier zelden over.

De campagne ‘Kijk eens onder de schil’ wil geestelijke gezondheid bij 65-plussers meer bespreekbaar maken en de kennis erover vergroten - bij henzelf, hun omgeving en professionals.

Binnen de Groep van Assistentiewoningen van Zorggroep H.Hart willen we in Residentie Groote Broel en Residentie Budalys deze campagne ondersteunen en uitdragen. Onze communicatie en activiteiten zullen hierin kaderen.

Ik wens u veel leesplezier!

VOORKLAP

FRUITBOMEN

Dames en heren, appels en peren. Aha, nu u toch over fruit begint...

Ik heb fruitbomen. Veel. Niet liggend in mijn garage of opgestapeld als kachelhout. Nee, in de grond, alwaar hun wortels weelderig mogen tieren. Dan doen ze uiterst succesvol, want de vruchten die mijn tuin extra kleur en vormen geeft zijn niet op één hand te tellen. Appelen en peren: ze zijn er en ze zijn met velen! Mijn tuin is een oase van vitamines geworden, een gezonde plek waar de antioxidanten je rond de oren vliegen en waar buurmannen applaus voor geven.

... Tot voor kort.

Ik heb ook een hond. Prachtig beest, helemaal zijn baasje. Naast het exposeren van onevenaarbare hondenpracht heeft hij nog een ander, niet te miskennen talent. Hij eet namelijk alles. Yoghurt, broodzakken, zakdoeken, ... Het gaat allemaal vlotjes naar zijn interne keuken. Ooit heeft hij zelfs een heel pakje muntkauwgum naar binnen gewerkt. Drie weken lang was zijn adem een klein paradijsje. Mijn zus heeft zich toen niet kunnen inhouden en heeft hem gekust alsof ze al gans haar leven op dat moment zat te wachten. Zonder verpinken heeft ze vervolgens toegegeven dat mijn hond beter kust dan haar man, waardoor laatstgenoemde nu niet langer in haar buurt mag vertoeven zonder een muntkauwgum soldaat te maken. Een ware inspiratiebron, die viervoeter van me.

Alles eet hij dus. Ook fruit. Toegegeven, het duurde een tijdje vooraleer Meneertje Honger zijn geloofwaardigheid aan de kant wist te schuiven. Fruit? In onze tuin? Het leek hem iets onmogelijks te zijn, te toegankelijk, te gemakkelijk. Zo gaf hij zich ogenschijnlijk over aan een waanvoorstelling die er niet was, alsof het niet anders kon dan dat hij iets vreemds naar binnen had geschrokt en daar nu de vervelende bijwerkingen van diende te trotseren.

Maar eens die bovenkamer van hem het signaal gaf dat alles veilig was, dat geluk aan een klein takje hing te bengelen, dan was er geen houden meer aan. Gaan met die banaan. Of toch met appels en peren.

In oktober staan de meeste fruitbomen kaal, klaar voor hun winterslaap. Die van mij een stuk vroeger.



Mattijs

DE SIGNAALREDACTIE

Verantwoordelijke
Signaal DVC, AW en Westerlinde

ISABELLE



Verantwoordelijke
Signaal WZC, Aurélys en Pamele

MATTIJS



Ondersteuning

MATHIEU



*De laatste vruchten worden één voor één geplukt
en tussen blozende herinneringen droog en koel gelegd.
Daar in de struiken van oktober hangen druppels
waar in weemoed kruipt tussen de glinsteringen
van het ogenblik.*

De laatste maanden van het jaar dienen zich aan. De natuur snakte maanden naar regen. De oudere bomen zien er erg verwaarloosd uit, en hebben het moeilijk om te blijven overleven. We staan even stil bij 'de herfst van het leven'.....

Ouder worden is je stap vertragen, hoewel de hele wereld alsmaar sneller gaat. Lege plekken om je heen zien groeien en de kilte ervan voelen. Een kelder voorraad hebben aan herinneringen, maar soms gezelschap missen om ze op te halen. Je kracht niet kwijt zijn, er alleen een beetje zuiniger mee omspringen. Wat je geleerd hebt als een schat bewaren. Behoedzaam uitkijken zoals een oude boom naar zachtere seizoenen. Kijken naar de gloed van dingen die verstillen. De laatste roos van de zomer. De bladeren van de wilde wingerd voor de wind ze plukt. Het oude hoevepaard met zijn bedaagde trek. Het nodige vertrouwen samen rapen in de dag van morgen, en met beide handen houden aan het leven, dat met lief en leed, toch het enige, het mooiste en het hoogste goed blijft. Soms is een arm genoeg, stilletjes door een andere arm.

Denk dus niet... dit was het! Dit is de herfst van mijn bestaan. Want jouw leven dat omhelst onder-tussen alle seizoenen.

Nog een gebed als afsluiter, afkeurend kijkend naar het geweld en onrecht in de wereld:

God, laat ons niet rusten zolang er nog iemand honger lijdt, op de vlucht is, geen onderdak, geen vriendschap en geen warmte heeft. Laat ons nooit berusten in het onrecht, maar geef ons de kracht om er met alle middelen tegen te strijden. Amen.

Een warme knuffel, een arm door de jouwe, en vooral een liefdevolle en rustige herfst.

Heel genegen,

Marie Joseph Vansteenkiste

Vrijwilligster pastoraal.



ZORG

02 Claerhout Bieke

18 Dupont Axel

23 Dupont Jelle

19 Lenie Mahieu

29 Decock Caroline

19 Mahieu Lenie

SCHOONHEIDSSALON

08 Dewyse Aurélie

ADMINISTRATIE

01 Vancraeynest Jolien

05 Vervalle Stefanie

07 Vandenberghe Sarah

15 Clement Stefanie

25 Vanwynsberghe Kevin

28 Baeckelandt Wino

30 Witdouck Saartje

TECHNISCHE DIENST

17 Decock Bart

POETSDIENST

02 Migou Fatima

28 Mullie Sylvia

THUISVERPLEGING

07 Dooms Fentaye

PAMELE

28 Lauwers Ann

29 Verschaete Liselotte

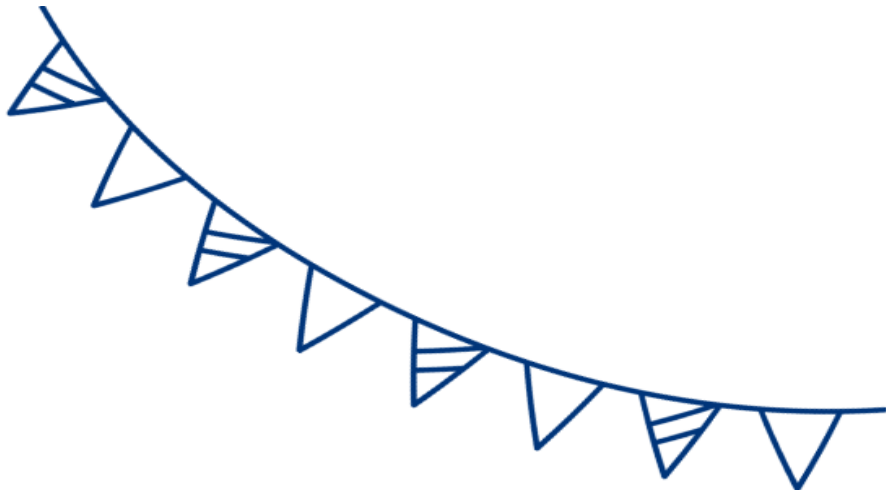
KEUKEN

06 Liagre Frédéric



O
K
T
O
B
E
R

OKTOBER



10 Dominique Dewulf



14 Chantal Daels



21 Dominique DeJode



22 Piet Deblauwe



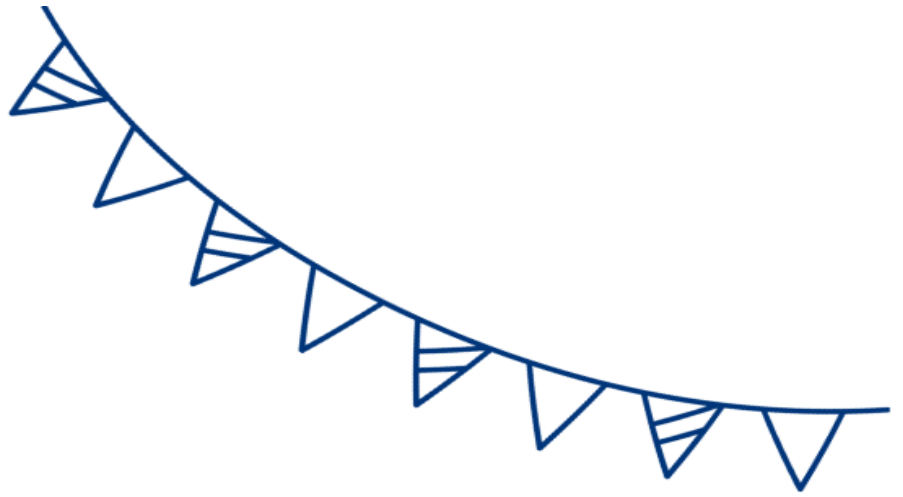
25 Pascaline De Vilder



29 Lentz Nicole

Gelukkige verjaardag!

OKTOBER



9 Luc Schotte



9 Caroline Soreyn



15 Ingrid De Vreeze

Gelukkige verjaardag!

Zaterdag 11 oktober, Internationale “Dag van de Palliatieve Zorg”.
Woon en zorghotel H. Hart zet palliatieve zorg extra in de kijker met een boeiend programma!

U (bewoner, gebruiker, naaste, familielid, student,...) wordt van harte uitgenodigd op de vormingen van het Huis van de Mens en van het expertisecentrum dementie Sophia. Deze vormingen zijn een initiatief vanuit onze werkgroep palliatief support team o.l.v. Debbie Goesaert. Voor beide vormingen dient u zich in te schrijven door een mail te sturen naar debbie.goesaert@h-hart.be. Beide vormingen worden gratis aangeboden door Woon en zorghotel H. Hart. Hieronder vindt u meer info. Indien er na deze vorming nog vragen zijn kunt u zich richten tot Debbie Goesaert.

Vorming Huis van de Mens Kortrijk door Mieke Werbrouck
(LEIF consultant en consultant huis van de mens)
Dinsdag 7 oktober van 14u tot 16u in de Budahall.



Vorming expertisecentrum dementie Sophia Kortrijk door Kathleen Vandenbroucke (dementie-expert, vormingsmedewerker)
Donderdag 9 oktober van 14u tot 16u in de Budahall.



Er worden eveneens vormingen georganiseerd **voor de medewerkers** door onze CRA, dokter André Gieskens, door Eline Dhondt van apotheek PharmaForce en door Debbie Goesaert, referent zorgethiek.
Op de afdelingen zullen er bezinningsmomenten/spelen georganiseerd worden.

Op zaterdag 11 oktober van 14u tot 16u30 zal er een stand aan het onthaal opgesteld worden waar allerlei infomateriaal beschikbaar zal zijn en waar vragen kunnen gesteld worden aan de referent zorgethiek,
rond de dag van de palliatieve zorg zullen er verschillende onbemande infostanden te bezoeken zijn aan het onthaal.

Jij doet ertoe, omdat jij ertoe bent.

Jij doet ertoe tot de laatste minuut van je leven.

Wij doen alles wat mogelijk is, niet alleen om je te helpen rustig te sterven, maar vooral om je te laten leven, tot het moment dat je sterft.



DAG VAN DE PALLIATIEVE ZORG

Infostand aan het onthaal op zaterdag
11 oktober
14u tot 16u30 met aanwezigheid van
Debbie Goesaert (referent zorgethiek)

EVENEENS ONBEMANDE INFOSTAND IN DEZE PERIODE AAN
HET ONTHAAL WAAR ER INFOMATERIAAL TER BESCHIKKING
GESTELD ZAL WORDEN ROND VERSCHILLENDE THEMA'S
M.B.T. PALLIATIEVE ZORG



**WOENSDAG
15/10/25
FORTSTRAAT 128
OOSTENDE**

11^u
Onthaal

12^u
Middagmaal

Er wordt rekening gehouden met personen die allergieën hebben.
Wel wordt er gevraagd om dit op voorhand door te geven.

13^{u30}
Wandeling of bingo

15^u
Koffie en muzikaal optreden van Vanco Brothers



ONTMOETINGSKANSSEN

AAN ZEE

**VOOR MENSEN
MET EEN
NIET AANGEBOREN
HERSENLETSEL**

www.nah-ontmoetingskansen.be

DEELNAME: €25 VOOR CLIËNTEN, €15 VOOR BEGELEIDERS
INSCHRIJVEN VIA JOYCE.VANMASSENHOVE@UNIEK.ORG
- GRAAG VOOR 1 OKTOBER -



WONDER FESTIVAL

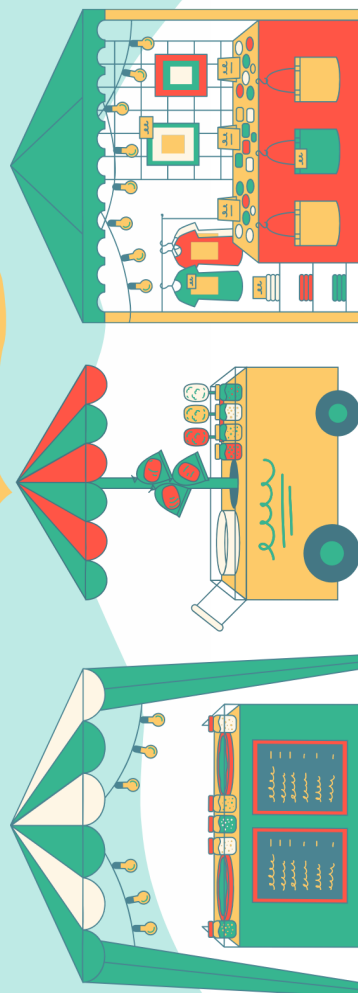
CREATIVITY FESTIVAL
16.10-02.11.25 • KORTRIJK



WOON & ZORG H. HART EN PAMELE
PRESENTEREN

HERST KARST

ZATERDAG 13 &
ZONDAG 14 DECEMBER



EET EN DRANKSTANDEN,
GESCHENKEN, KINDERHOEK,...

IN EN ROND BUDAKITCHEN



ZATERDAG VAN 14U TOT 19U
ZONDAG 14U TOT 18U

Omwille van het herdenkingsmoment voor
onze overleden bewoners van het Woon- en
zorghotel H.Hart, Pamele en
assistentiewoningen Grootte Broel en
Budalys is op

17/11/25
BUDAKITCHEN
TAKE AWAY
ALTA
GESLOTEN

van 14u tot 17u30

Bedankt voor het begrip

Hoelang werk je al in Pamele en hoe ben je hier terechtgekomen?

Februari 2025 ben ik hier gestart, door Leia die me warm heeft gemaakt.

Wat is jouw functie in Pamele?

Zorgkundige.

Wat is jouw leukste/beste herinnering tot nu toe van in Pamele?

We deden een activiteit met de belefenistafel. Er werden verschillende vragen gesteld. De vraag kwam : “wie is uw beste vriend?” Een client reageerde: “De mensen die hier zitten zijn mijn maten.” Ik vond dit zo puur en lief .

Wat is jouw grootste blunder op de werkvloer geweest?

Op de werkverdeling stond er 1/5 als datum dat er een bed moest ververs worden. Maar ik dacht hoe kan je nu een bed maar voor 1/5de verversen? Bleek het geen breuk te zijn maar een datum

Hoe zou je jezelf in 1 zin omschrijven?

Ik ben een moderne moeder Theresa.

Wat staat er nog allemaal op je Bucketlist?

Snelheid pakken op een circuit.

Waarvan wordt je super enthousiast?

Een kringloopgelukje.

Liselotte

Verschaete



VOLGENDE MAAND...

Geeft Lieselotte de fakkel door aan...

Emily D'haene

We genoten van een heerlijke mossel met friet op donderdagmiddag.



Deze zomer genoot Francine van een fietstochtje langs de Leie.

Ze genoot van de natuur, de voorbijvarende boten en de warme zonnestralen.



Kris en Patrick waagden zich tegen elkaar voor een spannend Darts toernooi.



Tentoonstelling Budagallerij

Pepijn werkte samen met de gebruikers van het dagcentrum artistieke werken uit.



Mieke had ook een muur met schilderijen, tussen eb en vloed en zeilen in kleur zijn haar frisse schilderijen. Natuurlijk na het harde werk ook eens ontspannen!



Een lekkere pizza stond er deze maand op de planning bij de kookgroep.

We zagen in ieder geval enthousiaste mensen!



Uitstap naar Circus Barones in Oostende



Na een bezoekje aan de markt mag een “terras stopje” voor een koffie zeker niet ontbreken.



Vloamsche Keremesse

In kader van werelddag Dementie was er een Vloamsche Keremesse georganiseerd. Daar hebben onze gebruikers van genoten. Volksspelen, lekker eten en groene limonade drinken.



UPSIDE DOWN CAKE PERZIK

Ingrediënten voor 8-10 plakjes, 1 cake

150+25 gr boter
3 eieren
3 (wilde) perziken
1 tl vanille-extract of 1 zakje vanillesuiker
150 gr suiker
55 gr lichtbruine basterdsuiker
30 gr bruine suiker
150 gr zelfrijzend bakmeel
2 el amandelmeel (optioneel)
Snuf zout
2 tl zuur toevoegen
(sinaasappelsap, citroensap, yoghurt)

Materialen

Cakevorm 20 cm

Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Bekleed de bodem van de cakevorm met bakpapier en vet de zijkanten in met boter.

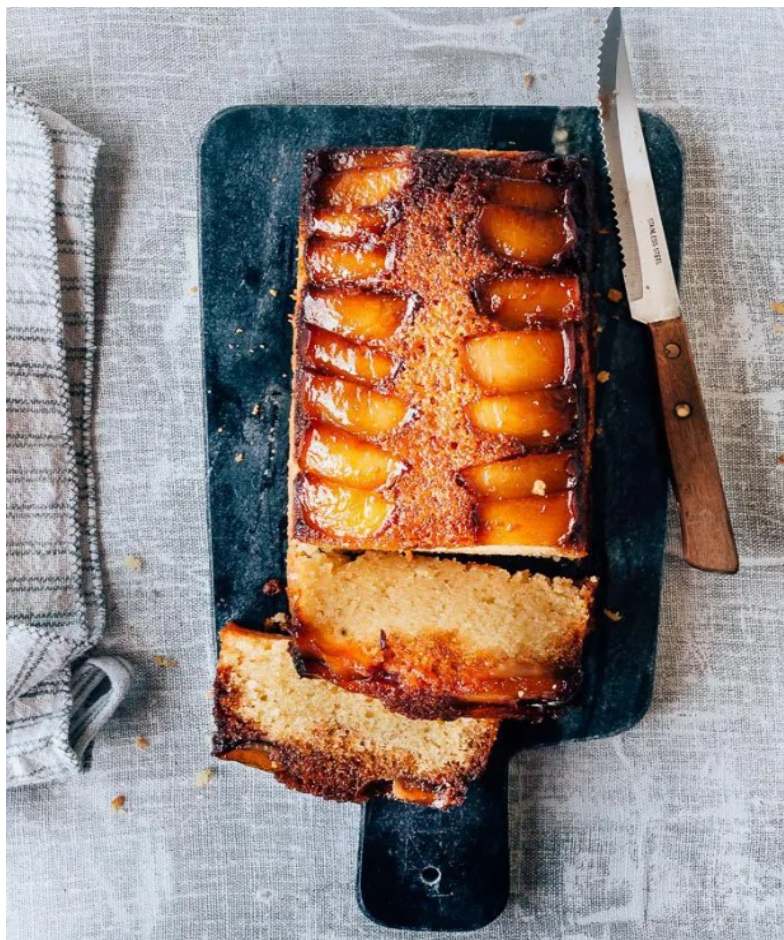
Snijd de perziken in plakjes van ongeveer 5mm. Ik heb het vlees eerst van de pit gesneden en daarna over het korte kanten plakjes gesneden. Maar wanneer je lange plakken leuker vindt kun je dat natuurlijk ook doen.

Smelt 25 gram boter en basterdsuiker samen in een steelpannetje en laat zachtjes smelten. Giet het mengsel over de bodem. Let op het is heel heet. Leg daar de plakjes perzik dakpansgewijs op. Bij mij pasten er 2 rijtjes naast elkaar. Giet ook nog wat van het suikermengsel aan de zijkanten van de plakjes perzik.

Maak het beslag. Klop de rest van de boter boter en suiker romig. Voeg één voor één de eieren toe. Voeg de rest pas toe als de eerste is opgenomen. Mix het vanille-extract/vanillesuiker door het beslag. En schep het zelfrijzend bakmeel en het zout er door, meng tot alles is opgenomen. Als laatste voeg het sinaasappelsap toe.

Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over de perziken. Bak de cake in ongeveer 55-60 minuten gaar.

Laat de de cake kort in de vorm afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt. Laat de omgekeerde cake verder op een taartrooster afkoelen. De onderkant van de cake wordt de bovenkant. Hoe langer je hem in de vorm houdt, hoe “natter” de cake blijft. Zelf vind ik dat heel lekker.





ACTIVITEITENKALENDER

MAANDAG 6 oktober	DINSdag 7 oktober	WOENSdag 8 oktober	DONDERdag 9 oktober	VRIJDag 10 oktober
UNO	MUZIEK NM	BINGO	BOCCIA	APERITIEF
				
BOWLING	GEZELSCHAPSPELEN	FOTOSHOOT NM	RELAXATIE	APERITIEF
				
	KOOKGROEP NM	KOOKGROEP VM DC KOOKGROEP NM	KOOKGROEP NM	

MAANDAG 13 oktober	DINSdag 14 oktober	WOENSdag 15 oktober	DONDERdag 16 oktober	VRIJDag 17 oktober
ROLSTOELDANSEN	QUIZ	PRAATGROEP	BOCCIA	APERITIEF
				
DUPONZOO	CREA KERSTMARKT	FEEST NAH OOSTENDE	RELAXATIE	APERITIEF
				

ACTIVITEITENKALENDER

MAANDAG 20 oktober	DINSDAG 21 oktober	WOENSDAG 22 oktober	DONDERDAG 23 oktober	VRIJDAG 24 oktober
KAART & BREI NM	RUMMIKUB	HOGER LAGER	BOCCIA	APERITIEF
				
RINGSHOPPING	FILM NM	VOORLEES NM	RELAXATIE	APERITIEF
				

MAANDAG 27 oktober	DINSDAG 28 oktober	WOENSDAG 29 oktober	DONDERDAG 30 oktober	VRIJDAG 31 oktober
MANI & PEDI	CREA	GEZICHTSVERZORGING	BOCCIA	APERITIEF
				
BAKKEN	VERJAARDAGFEEST	BALLONMINTON	RELAXATIE	APERITIEF
				
				Halloween met de peudentjes 9u30 DC 10u Pamele 2
				Halloween met de peudentjes 14u30 DC 15u Pamele 3

WIE BEN IK...

Een stem die iedereen kent, een blik die geschiedenis ademt...

Samen smelten ze in dit verrassende portret.

Herken jij welke twee iconen hier samenvloeien?



TIPS:



MENU 1		MENU 2	
 Maandag 29 september	Chipolata met appelmoes en aardappelblokjes met rozemarijn	 	Kabeljauwfilet met gestoofde prei en zoete aardappelpuree
 Dinsdag 30 september	kalkoenpavé “archiduc” met sperzieboontjes en gebakken krieltjes	 	Macaroni met gerookte kalkoenreepjes
 Woensdag 1 oktober	Koude schotel met préparé en Aardappelsalade	 	Kalfsworst met erwten en wortelen puree
 Donderdag 2 oktober	Brusselse steak met pepersaus salademix en frietjes	 	Vol au vent met geraspte wortelen en frietjes
 Vrijdag 3 oktober	Schartongrolletjes met nantuasaus groenteweelde en Franse kruidenpuree	 	Gratin dubarry
 Zaterdag 4 oktober	Hongaarse goulash met zoete paprika basmatirijst	 	Zuiderse kotelet lentehutsepot
 Zondag 5 oktober	Kalkoenfilet met tuinkruidensaus gestoofd witloof en aardappelblokjes	 	Kalfsstoofpotje met aardappelblokjes



Smakelijk!



MENU 1		MENU 2	
 Maandag 6 oktober	Boerenbraadworst met koolrabi in bechamelsaus en puree		Ravioli 4 kazen met bladspinazie en ricotta
 Dinsdag 7 oktober	Moussaka op wijze van de chef		Gevogeltegyros met tomatenpartjes en basmatirijst
 Woensdag 8 oktober	Gentse waterzooi met groenterijst		Vispannetje met gestoofde prei en puree
 Donderdag 9 oktober	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten		Gebraad "prince orloff" met roomsaus wortelen kroketten
 Vrijdag 10 oktober	Zalmfilet met kruidenkorst venkel/champignons citroenbotersaus en puree		Kalfsvogelnestje met tomatensaus en broccolipuree
 Zaterdag 11 oktober	Kortrijkse bil met roze pepersaus gebakken schorseneren gesauteerde kriel- aardappelen		Pasta pesto met tomaat / courgetti en mozzarella
 Zondag 12 oktober	Hoeve kipfilet "archiduc" kropsla & tomaat dennenappelkroketten		Rundstong met champignons madeirasaus dennenappelkrokette n



Smakelijk!



MENU 1

MENU 1		MENU 2	
 Maandag 13 oktober	Kalkoenootje met dragonroomsaus snijbonen en gekookte aardappelen		Zalm met bieslooksaus gestoofde venkel en puree
 Dinsdag 14 oktober	Kip tikka masala met gember, koriander en basmatirijst		Rundsblindevink jus met sjalot, savooikool en peterselieaardappelen
 Woensdag 15 oktober	Fish stick met verse tartaar prei in roomsaus en Franse kruidenpuree		Italiaanse lasagne
 Donderdag 16 oktober	Vogelnestje met tomatensaus Kropsla & tomaat dennenappelkroketten		Kipfilet "duxelles" erwten & wortelen dennenappelkroketten
 Vrijdag 17 oktober	Gebakken kabeljauw met kervelsaus groenteweelde en risotto		Rundsstoofvlees "op z'n Vlaams" appelmoes en gekookte aardappelen
 Zaterdag 18 oktober	Gehaktbroodje met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen		Hamrolletjes met witloof en puree
 Zondag 19 oktober	Rundstong in Madeirasaus met kropsla en kroketten		Coq au vin met spitskool en kroketten



Smakelijk!



MENU 1		MENU 2	
 Maandag 20 oktober	Kortrijkse stampers met ei en kaas		Chipolata met rode kool en gekookte aardappelen
 Dinsdag 21 oktober	Casselerrib met spruitjes en gekookte aardappelen		Lamsgehaktballetjes met tomaat-mediterrannesaus en groentecouscous
 Woensdag 22 oktober	Kalkoenschnitzel met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen		Visfilet met boterkorst, ratatouille en puree
 Donderdag 23 oktober	Rundsstoofvlees "op z'n Vlaams" Kropsla & tomaat frieten		Kalkoenpavé "grand mèresaus" gestoofde bloemkool en frieten
 Vrijdag 24 oktober	Hutsepot met braadworst		Macaroni met kaassaus en kipreepjes
 Zaterdag 25 oktober	Vol au vent met champignons geraspte wortelen en rijst		Veggieburger met Thaise groentecurry en basmatirijst
 Zondag 26 oktober	Hoevekipfilet kropsla & tomaat aardappelblokjes met rozemarijn		Kalfssteak met champignonroomsaus romanesco & tuinertwt en aardappelblokjes met rozemarijn



Smakelijk!



MENU 1		MENU 2	
 Maandag 27 oktober	Zuiderse kotelet met spruiten en gekookte aardappelen		Spaghetti bolognaise en Emmentaler kaas
 Dinsdag 28 oktober	Gentse waterzooi met peterselieaardappelen		Schelvishaasje met kervelsaus broccoli en puree
 Woensdag 29 oktober	Rookworst met stampot van boerenkool		Kip met currysaus, ananas en groenterijst
 Donderdag 30 oktober	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten		Toscaans broodje met witte kool in bechamelsaus en kroketten
 Vrijdag 31 oktober	Kippenballetjes met prei in kokosroomsaus en kritharaki		Florentijns eitje met spinazie en puree
 Zaterdag 1 november	Gebakken kabeljauwfilet met Noilly-pratsaus, prei & beukzwam en pomme duchessee		/
 Zondag 2 november	Varkenshaasje met calvadosroomsaus bonenbundel & witloof kroketten		Escalope Milanese met tagliatelle



Smakelijk!





Signaal is een uitgave van
Zorggroep H. Hart Kortrijk

Verantwoordelijke uitgever:
W. Baeckelandt
Corporate Algemeen Directeur

Redactie:
Het onthaal
Tel.: 056/32 10 00

