

Menu week 51

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 15 december 2025		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Schelvishaasje Beurre Blanc saus Wortelen op z'n Frans Puree	Broccolisoepp Varkensmignonette Napoletaanse saus Erwten met spek Gekookte aardappelen Yoghurt fruitaroma	
dinsdag 16 december 2025		
Kippentournedos Gevogeltejus Savooikoolstampot	Knolseldersoep Griekse falafel Ratatouille Wilde rijst Fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
woensdag 17 december 2025		
Grillburger Béarnaise Tomatenblokjes met vinaigrette Frietten	Pompoensoep Roodbaarsfilet Veronsaus Gestoofde prei Gekookte aardappelen Flan caramel	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
donderdag 18 december 2025		
Keizergebraad Saus van de pan Schorseneren in roomsaus Gekookte aardappelen	Courgettesoep Kalkoenpave Op grootmoeders wijze Gestoofde spruiten Puree Rijsttaart	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
vrijdag 19 december 2025		
Vis van de dag Witte wijnsaus Spinaziepuree	Carmensoep Kaasburger Vleessaus Bretoense mélange Gekookte aardappelen Yoghurt fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 52

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 22 december 2025		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Stoverij Op z'n Vlaams Appelmoes Frieten	Groentesoep Vegetarische balletjes Broccolisaus Zoete aardappelpuree Liegeois koffie	
dinsdag 23 december 2025		
Kip Curryburger Gevogeltejus Koolrabi in witte saus Gekookte aardappelen	Bloemkoolsoep Lasagne bolognaise Fruit	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten
woensdag 24 december 2025		
Hamrolletjes met witloof Puree	Preisoep Visbrochette Hollandse saus Vichywortelen Peterselieaardappelen Kerstgebak	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten
donderdag 25 december 2025		
Gesloten		
vrijdag 26 december 2025		
Kaaps heekhaasje Garnaalsaus Venkelpuree	Spinaziesoep Vleesbrood Broodjes Kneken Puree Flan vanille	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 1

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 29 december 2025		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Spaghetti bolognaise Gemalen kaas	Seldersoep Kalkoenpavé Thijmsaus Gebraiseerde broccoli Gekookte aardappelen Yoghurt fruit	
dinsdag 30 december 2025		
Italiaanse kipfilet Gevogeltejus Bloemkool in bechamelsaus Gekookte aardappelen	Paprikasoep Vegetarische rundsburger Vegetarische saus Romanobonen Puree Fruit	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost
woensdag 31 december 2025		
Wildstoofpotje Knolselderpuree	Witloofsoep Grillburger Vleessaus Appelmoes Puree Nieuwjaarsgebak mokka	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost
donderdag 1 januari 2026		
Gesloten Tomatensoep met balletjes Visragout Gekookte prei Denneappeltjes Nieuwjaarsgebak mokka		
vrijdag 2 januari 2026		
Duivelsgebraad Demi-glacesaus Groentenmélange Gekookte aardappelen	Waterkerssoep Spirelli tri coloré Chocoladepudding	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 2

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 5 januari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Varkensmignonette Braadjus Prinsessebonen op z'n Frans Gekookte aardappelen	Bloemkoolsoep Chili con carne Rijst Flan caramel	
dinsdag 6 januari 2026		
Kip Forestiere* Gevogeltejus Broccoli in bechamelsaus Puree	Carmensoep Pangasiusfilet Dillesaus Venkelpuree Fruit	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
woensdag 7 januari 2026		
Macaroni met kaas en ham	Groentesoep met balletjes Chipolata Saus van de pan Rode kool Gekookte aardappelen Vanillepudding	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
donderdag 8 januari 2026		
Kalkoenfilet Bordelaisesaus Vergeten groenten Gebakken aardappelblokjes met fijne kruiden	Currysoep Vegetarische witte worst Pepersaus Erwten op z'n Frans Puree Kokoscrème taart	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
vrijdag 9 januari 2026		
Vis van de dag Duglerésaus Pompoenpuree	Venkelsoep Kippentournedos Maredsoussaus Bretoense melange Gekookte aardappelen Fruitkaas	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 3

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 12 januari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Kalfsballetjes Tomatensaus Gestoofde boterbonen Pommes duchesses	Champignonsoep Rijstpap Roodbaars Mosterd-dillesaus Knolselderpuree	
dinsdag 13 januari 2026		
Kippenballetjes met spek en kaas Vleessaus Koolrabi in witte saus Gekookte aardappelen	Bloemkool broccolisoup Groentenlasagne Fruit	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
woensdag 14 januari 2026		
Hamrolletjes met witloof Puree	Wortelsoep Frangipane Kippenfilet Zoetzure saus Ananas op lichte siroop Basmatirijst	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
donderdag 15 januari 2026		
Kalkoenpave Spaanse saus Vlaamse groentenmix Gekookte aardappelen	Preisoep Fruit Champignonburger Peterseliesaus Zoete aardappelpuree	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
vrijdag 16 januari 2026		
Vis van de dag Beurre blanc saus Gebraiseerde broccoli Frieten	Pompoensoep Flan chocolade Braadworst Bruine saus Hete Bliksem	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 4

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 19 januari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Stoverij Op z'n Vlaams Appelmoes Frieten	Tomatensoep met balletjes Fruitkaas Kalkoenfilet Dragonsaus Groentenmélange Puree	
dinsdag 20 januari 2026		
Visrolletjes Garnaalsaus Andijviepuree	Groentesoep Fruit Lasagne bolognaise	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
woensdag 21 januari 2026		
Crepinette Jagersaus Prei in Mornaysaus Puree	Witloofsoep Liegeois koffie Gepaneerde heek Tartaarsaus Risotto spinazie	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
donderdag 22 januari 2026		
Vol-au-vent Duo van wortelen Gekookte aardappelen	Waterkerssoep Fruit Vegetarische boerenworst Vegetarische saus Pompoenpuree	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
vrijdag 23 januari 2026		
Vis van de dag Oostendse saus Tomatenblokjes met vinaigrette Gratin torentje met broccoli	Wortelsoep ECLAIR Kipfilet philadelphia Saus van de pan Koolrabi in witte saus Puree	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 5

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 26 januari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Schelvishaasje Beurre Blanc saus Wortelen op z'n Frans Puree	Broccolisoepp Varkensmignonette Napoletaanse saus Erwten met spek Gekookte aardappelen Yoghurt fruitaroma	0 0
dinsdag 27 januari 2026		
Kippentournedos Gevogeltejus 0 Savooikoolstampot	Knolseldersoep Griekse falafel 0 Ratatouille Wilde rijst Fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
woensdag 28 januari 2026		
Grillburger Béarnaise Tomatenblokjes met vinaigrette Frietten	Pompoensoep Roodbaarsfilet Veronsaus Gestoofde prei Gekookte aardappelen Flan caramel	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
donderdag 29 januari 2026		
Keizergebraad Saus van de pan Knolselder in Mornaysaus Gekookte aardappelen	Courgettesoep Kalkoenpave Op grootmoeders wijze Gestoofde spruiten Puree Rijsttaart	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
vrijdag 30 januari 2026		
Vis van de dag Witte wijnsaus 0 Spinaziepuree	Carmensoep Kaasburger Vleessaus Bretoense mélange Gekookte aardappelen Yoghurt fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 6

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 2 februari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Stoverij Op z'n Vlaams Appelmoes Fieten	Groentesoep Vegetarische balletjes Broccolisaus 0 Zoete aardappelpuree Liegeois koffie	
dinsdag 3 februari 2026		
Kip Curryburger Gevogeltejus Koolrabi in witte saus Gekookte aardappelen	Bloemkoolsoep Lasagne bolognaise 0 0 0 Fruit	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten
woensdag 4 februari 2026		
Hamrolletjes met witloof 0 0 Puree	Preisoep Visrolletjes Hollandse saus Vichywortelen Peterselieaardappelen Appel-caramelcake	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten
donderdag 5 februari 2026		
Gekruid kalkoenootje Vleessaus Prinsessebonen op z'n Frans Gegratineerde aardappelen	Kreeftenbisque Varkenslapje Blackwellsaus Gestoofde bloemkool Puree Fruit	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten
vrijdag 6 februari 2026		
Vis van de dag Garnaalsaus 0 Venkelpuree	Spinaziesoep Vleesbrood Braadjus Krieken Puree Flan vanille	Trio van paté met uienconfituur Makreel met groenten

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 7

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 9 februari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Spaghetti bolognaise Gemalen kaas 0 0	Seldersoep Kalkoenpavé Thijmsaus Gebraiseerde broccoli Gekookte aardappelen Yoghurt fruit	0 0
dinsdag 10 februari 2026		
Italiaanse kipfilet Gevogeltejus Bloemkool in bechamelsaus Gekookte aardappelen	Paprikasoep Vegetarische rundsburger Vegetarische saus Romanobonen Puree Fruit	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost
woensdag 11 februari 2026		
Visragout 0 Gestoofde prei Peterselieaardappelen	Witloofsoep Grillburger Vleessaus Appelmoes Puree Rijstpap	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost
donderdag 12 februari 2026		
Tomatensoep met balletjes Kiprollade philadelphia Champignonsaus Gestoofde spruiten Puree	Duivelsgebraad Demi-glacesaus Knolselderpuree Fruit	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost
vrijdag 13 februari 2026		
Vis van de dag Vissaus Spinazie in roomsaus Gekookte aardappelen	Waterkerssoep Spirelli tri coloré 0 0 0 Valentijnsgebak	Vleessalade met rauwkost Tonijnsalade met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 8

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 16 februari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Seizoensgebraad Braadjus Prinsessebonen op z'n Frans Gekookte aardappelen	Bloemkoolsoep Chili con carne 0 0 Rijst Flan caramel	0 0
dinsdag 17 februari 2026		
Kip Forestiere* Gevogeltejus Broccoli in bechamelsaus Puree	Carmensoep Pangasiusfilet Dillesaus 0 Venkelpuree Fruit	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
woensdag 18 februari 2026		
Macaroni met kaas en ham 0 0 0	Groentesoep met balletjes Chipolata Saus van de pan Rode kool Gekookte aardappelen Vanillepudding	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
donderdag 19 februari 2026		
Kalkoenfilet Bordelaisesaus Vergeten groenten Gebakken aardappelblokjes met fijne kruiden	Currysoep Vegetarische witte worst Peppersaus Erwten op z'n Frans Puree Kokoscrèmetaart	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel
vrijdag 20 februari 2026		
Vis van de dag Duglerésaus 0 Pompoenpuree	Venkelsoep Kippentournedos Maredsoussaus Bretoense melange Gekookte aardappelen Fruitkaas	Koude schotel met scampi en gebakken appeltjes Engelse schotel

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 9

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 23 februari 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Kalfsballetjes Tomatensaus Gestoofde boterbonen Pommes duchesses	Champignonsoep Roodbaars Mosterd-dillesaus 0 Knolselderpuree Rijstpap	0 0
dinsdag 24 februari 2026		
Kippenballetjes met spek en kaas Vleessaus Koolrabi in witte saus Gekookte aardappelen	Bloemkool broccolisoup Groentenlasagne 0 0 0 Fruit	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
woensdag 25 februari 2026		
Hamrolletjes met witloof 0 0 Puree	Wortelsoep Kippenfilet Zoetzure saus Ananas op lichte siroop Basmatirijst Frangipane	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
donderdag 26 februari 2026		
Kalkoenpave Spaanse saus Vlaamse groentenmix Gekookte aardappelen	Preisoep Champignonburger Peterseliesaus 0 Zoete aardappelpuree Fruit	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost
vrijdag 27 februari 2026		
Vis van de dag Beurre blanc saus Gebraiseerde broccoli Frieten	Pompoensoep Braadworst Bruine saus 0 Hete Bliksem Flan chocolade	Gevarieerde vleesschotel Gerookte forel met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 10

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 2 maart 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Stoverij Op z'n Vlaams Appelmoes Frieten	Tomatensoep met balletjes Fruitkaas Kalkoenfilet Dragonsaus Groentenmélange Puree	0 0
dinsdag 3 maart 2026		
Visrolletjes Garnaalsaus 0 Andijviepuree	Groentesoep Fruit Lasagne bolognaise 0 0 0	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
woensdag 4 maart 2026		
Crepinette Jagersaus Prei in Mornaysaus Puree	Witloofsoep Liegeois koffie Gepaneerde heek Tartaarsaus 0 Risotto spinazie	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
donderdag 5 maart 2026		
Vol-au-vent 0 Duo van wortelen Gekookte aardappelen	Waterkerssoep Fruit Vegetarische boerenworst Vegetarische saus 0 Pompoenpuree	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel
vrijdag 6 maart 2026		
Vis van de dag Oostendse saus Tomatenblokjes met vinaigrette Gratin torentje met broccoli	Wortelsoep ECLAIR Kipfilet philadelphia Saus van de pan Koolrabi in witte saus Puree	Kip coctail met rauwkost Gevarieerde visschotel

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!

Menu week 11

Indien een allergie meld het ons !

Ook koffie of thee na de maaltijd en dit voor de prijs van 12 €



maandag 9 maart 2026		
Menu 1	Menu 2	Koud Schotel
Schelvishaasje Beurre Blanc saus Wortelen op z'n Frans Puree	Broccolisoepp Varkensmignonette Napoletaanse saus Erwten met spek Gekookte aardappelen Yoghurt fruitaroma	0 0
dinsdag 10 maart 2026		
Kippentournedos Gevogeltejus 0 Savooikoolstampot	Knolseldersoep Griekse falafel 0 Ratatouille Wilde rijst Fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
woensdag 11 maart 2026		
Grillburger Béarnaise Tomatenblokjes met vinaigrette Frietten	Pompoensoep Roodbaarsfilet Veronsaus Gestooft prei Gekookte aardappelen Flan caramel	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
donderdag 12 maart 2026		
Keizergebraad Saus van de pan Knolselder in Mornaysaus Gekookte aardappelen	Courgettesoep Kalkoenpave Op grootmoeders wijze Gestooft spruiten Puree Rijsttaart	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost
vrijdag 13 maart 2026		
Vis van de dag Witte wijnsaus 0 Spinaziepuree	Carmensoep Kaasburger Vleessaus Bretoense mélange Gekookte aardappelen Yoghurt fruit	Geitenkaas met vijgen, gebakken spek en pijnboompitten Krabsalade met rauwkost

TELEFONISCH RESERVEREN

0496/59.53.10. OF

VIA MAIL: vanessa.matton@jabbeke.be

2 werkdagen vooraf !!!