



# Zilver blaadje

December 2024



woonzorgcentrum  
Zilverlinde

Welzijnsweg 2 | 1600 Sint-Pieters-Leeuw

**MAANDELIJKS HUISKRANTJE "Zilverblaadje"**

JAARGANG 13

Nummer 11 – december 2024

**De redactie:**

Tom Destrycker

Chadia Itters

Chloé Vankerckhove

Jasper De Jonge

Karen Vanden Berghen

Larissa Jacobs

Michaël Ostijn

Sandra De Man

Vera De Boeck

**Verantwoordelijke uitgever:**

Jan Desmeth – Burgemeester gemeente Sint-Pieters-Leeuw

# In dit nummer

Voorwoord	5
Aandachtspunten voor de familie	6
Gedicht van de maand	8
Vrijwilligers in de kijker	9
Terugblik op de voorbije activiteiten	10
Proevertje van de maand	13
Een dag niet gelachen, een dag niet geleefd	15
Bij Mevrouw Dokter	16
Oude Vlaamsche ambachten en straatberoepen	18
Huis- tuin- en keukenrubriek	19
Fit in je hoofd!	21
Activiteiten december 2024	24
Menu's	26



# Voorwoord

Beste bewoners, beste familieleden

Met de eerste koude dagen en nachten die we inmiddels achter de rug hebben, gaat de natuur in winterslaap. Maar daar doen we in ons WZC niet aan mee!

Zo werd het toekomstige dementievriendelijke terras van Bloemenbos de voorbije weken aangelegd door onze eigen medewerkers, van verschillende diensten, en het resultaat mag er zijn. De komende maanden maken we werk van de verdere inkleding zodat we in het voorjaar een feestelijke opening kunnen voorzien. In november werden ook onze twee nieuwe kantelbaden geplaatst, wat als voordeel heeft dat onze mobielere bewoners gewoon weer zelf in bad kunnen stappen, zonder badlift.

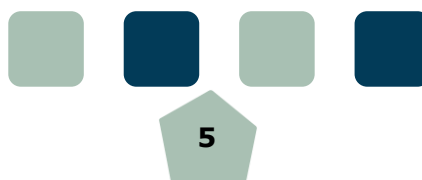
Ook de planning voor december ziet er weer mooi uit, zodat we er een mooie kerst- en eindejaarsperiode van kunnen maken voor iedereen.

Dit is alweer de laatste editie van ons huiskrantje van dit jaar, jaargang 2024. Ik hoop dat u er elke maand weer van genoten heeft. Volgende maand zijn we natuurlijk weer op post.

Tot slot wens ik jullie allen een bijzonder fijn eindejaar toe, met veel geluk en nog een betere gezondheid in 2025!

***Jasper De Jonge***

*Afdelingshoofd-directeur Woonzorg*



# Aandachtspunten voor familie



## Rookverbod

Vanaf 31 december 2024 treedt de nieuwe rookwetgeving in werking. Vanaf die datum is het verboden om te roken in een straal van 10 meter vanaf elke in- en uitgang van elk woonzorgcentrum. Daarnaast worden ook heel wat andere publieke ruimtes rookvrij (dierentuinen, sportterreinen, speelpleintjes, ...).

Voor ons WZC werd er beslist om één publieke rookzone af te bakenen. Deze komt onder de luifel aan de voorzijde van het gebouw en wordt duidelijk aangeduid. Buiten deze rookzone zal er een algemeen rookverbod gelden, met uitzondering van de parking. Aangezien LDC Meander in hetzelfde gebouw zit, gelden dezelfde regels voor het dienstencentrum.

## Sluiting Meander

De cafetaria zal gesloten zijn op donderdag 12 december.

## Afdrukken Zilverblaadje

We stellen vast dat bij sommige bewoners het Zilverblaadje niet wordt gelezen. We gaan daarom een test doen om niet voor iedere bewoner nog een exemplaar af te drukken en dus niet voor bewoners bij wie we denken dat het niet wordt gebruikt.

Aangezien we weten dat sommige exemplaren niet door de bewoner maar wel door zijn of haar familie worden gelezen, gaan we zorgen voor een aantal exemplaren die op eenvoudig verzoek te verkrijgen zijn in de verpleegpost. U kan de laatste versie van het Zilverblaadje ook steeds terugvinden op onze website ([www.wzc-zilverlinde.be](http://www.wzc-zilverlinde.be)).

## Opruim kleerkast

Met de winter voor de deur, moeten de kleedjes, lichte broeken en t-shirts plaats maken voor de dikke truien en jassen.

We ondervinden dat de kleerkasten hierdoor propvol zijn, en er geen orde is in de kast.

Daarom vragen we jullie of het mogelijk is om de kledij die niet gedragen wordt in de winter, wat te klein of te groot is, te verwijderen.

Alvast bedankt voor jullie medewerking!



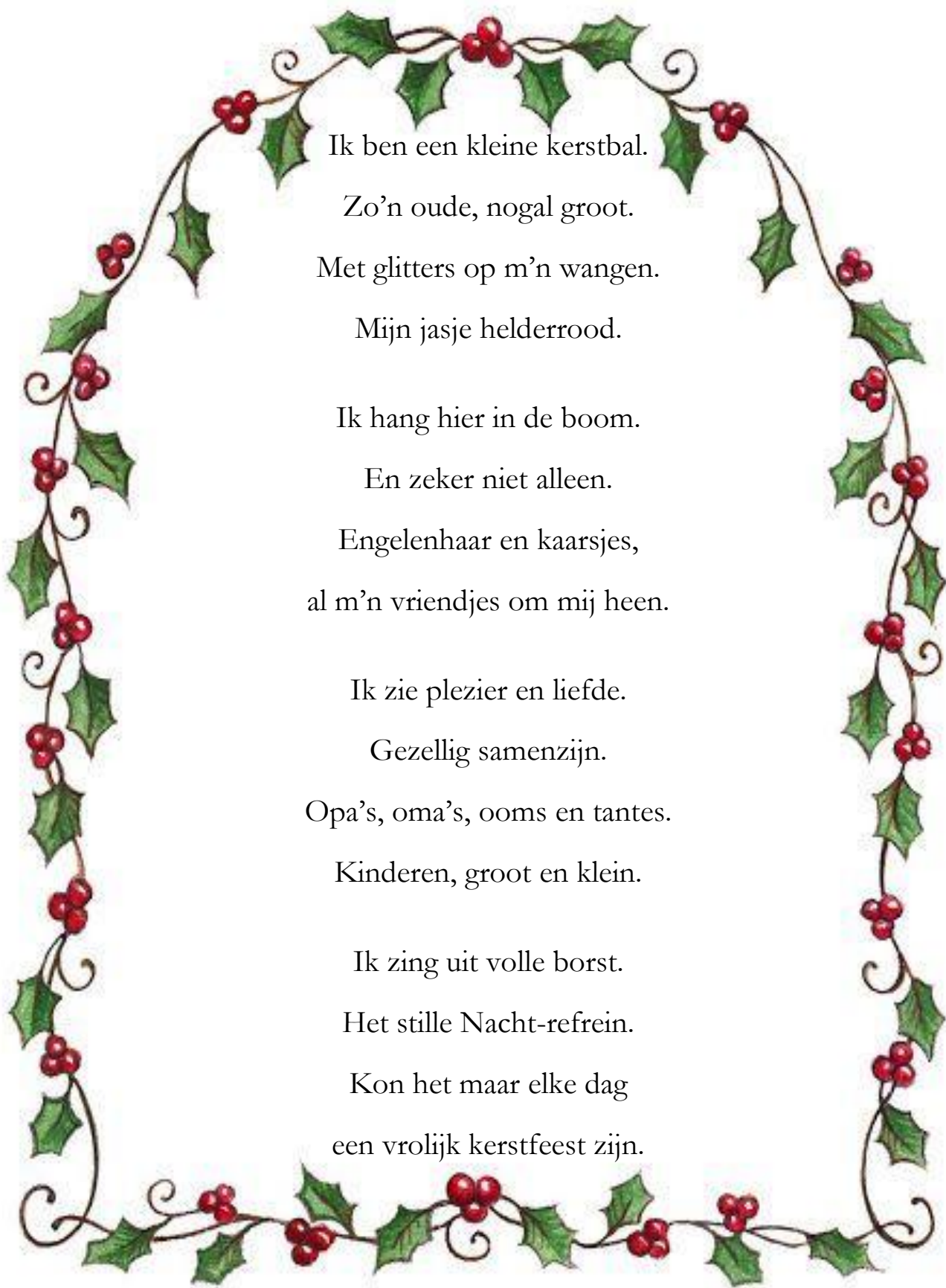
## Kapper

Na het vertrek van Mia zijn we bezig met een oplossing voor de kappersdiensten in het woonzorgcentrum. We houden jullie hiervan op de hoogte.

In elk geval mogen onze bewoners **niet** op dinsdag een afspraak boeken bij de kapster van LDC Meander.



## Gedicht van de maand



Ik ben een kleine kerstbal.  
Zo'n oude, nogal groot.  
Met glitters op m'n wangen.  
Mijn jasje helderrood.

Ik hang hier in de boom.  
En zeker niet alleen.  
Engelenhaar en kaarsjes,  
al m'n vriendjes om mij heen.

Ik zie plezier en liefde.  
Gezellig samenzijn.  
Opa's, oma's, ooms en tantes.  
Kinderen, groot en klein.

Ik zing uit volle borst.  
Het stille Nacht-refrein.  
Kon het maar elke dag  
een vrolijk kerstfeest zijn.



# Vrijwilligers in de kijker

5 december internationale dag van de vrijwilliger



## Groeien en Bloeien

Leef en bloei, vrijwilliger

Ontluik en groei

Laat jouw kleuren stralen

En leef je dromen en idealen!

Wij zijn blij dat jullie in de Zilverlinde meehelpen om onze werking te doen groeien en bloeien.

In naam van bewoners en personeel een dikke dankjewel hiervoor!

# Terugblik op de voorbije activiteiten

## Boodschappen in de Floralux



## Herdenkingsmoment





## Pannenkoekjes bakken



## Verjaardagsfeest met smoutebollen







# Proevertje van de maand

*Omdat december een heuse feestmaand is en om het lekker en gezellig te maken krijgen jullie twee heerlijke receptjes met Kaneel*

## Heerlijke kaneelbroodjes

Ingrediënten:

- 30 gr ongezouten boter
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 60 gr pecannoten
- 270 gr vers bladerdeeg



Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de boter in een steelpan op laag vuur smelten, neem direct van het vuur. Meng de kristalsuiker met de kaneel en hak de pecannoten fijn.

Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier op een bakplaat. Bestrijk met de gesmolten boter en bestrooi met de kaneelsuiker en de pecannoten. Rol vanaf de lange kant strak op. Snijd 1 cm van de zijkanten eraf en snijd de rol in plakken van 1½ cm.

Verspreid de rolletjes met de snijkant naar boven over de bakplaat. Zorg ervoor dat ze elkaar niet raken. Bak in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.





### Appelcrumble met kaneel

- 5 bio appels
- 150 gr bloem
- 120 gr rietsuiker
- 100 gr gezouten boter
- 1/2 kl kaneelpoeder



Snijd de appels in kwarten, zonder ze te schillen. Snijd ze in kleine stukjes en stoof ze met 1/6de van de suiker en het kaneelpoeder op een zacht vuurtje zonder deksel.

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng met de keukenrobot of met je vingertoppen de bloem, 5/6de van de suiker en de boter tot je een soort zand krijgt. Bedek een bakplaat met bakpapier en plaats het mengsel erop. Laat 10 min bakken in de oven. Verkruimel het grofweg.

Vul kleine vuurvaste potjes of één grote ovenschaal met de appelcompote. Verdeel de crumble erover in een dikke laag.

Bak ± 20 min in de oven.

En smullen maar!!

Maak het extra gezellig in je keuken met Kerst!





## Een dag niet gelachen, een dag niet geleefd

Een man en een vrouw zijn betrokken geraakt bij een ernstig auto-ongeluk.

Beide auto's liggen in de kreukels, maar gek genoeg is geen van beide passagiers gewond.

Nadat ze allebei uit hun auto zijn gekropen, zegt de vrouw: "Dus u bent een man... dat is interessant. Ik ben een vrouw... Nou, kijk nou toch is even naar onze auto's!

Er is niets van over, maar gelukkig zijn wij ongedeerd gebleven, he? Dit moet wel een teken van God zijn, dat het voorbestemd was dat wij elkaar zouden ontmoeten en de rest van onze dagen samen doorbrengen in alle rust."

De man antwoordt blij: "Ik ben het volkomen met je eens. Dit moet gewoon een teken van God zijn."

De vrouw ging verder: "En kijk eens aan, nòg een wonder. Mijn auto is compleet vernield, maar deze fles wijn is niet gebroken...

Ik weet wel zeker dat God wil dat we deze fles wijn drinken op een mooie toekomst samen." Ze geeft de fles aan de man..

De man knikt instemmend en glimlacht, hij opent de fles, drinkt ze voor de helft leeg en geeft ze dan weer terug aan de vrouw. De vrouw pakt de fles aan, doet onmiddellijk de kurk erop en geeft ze terug aan de man.

De man vraagt verbaasd: "Drink jij niet?"

De vrouw antwoordt koeltjes: "Neen, ik denk dat ik gewoon op de politie wacht en daarna op de goede afloop drink....."

---

Een wereldkampioen boksen gaat naar de bioscoop. Omdat daar nogal wat fietsen worden gestolen zet hij er een bordje bij: NIET STELEN WANT ... WERELDKAMPIOEN BOKSEN.

Na de film is zijn fiets toch gestolen met een bordje op de plaats: ACHTERVOLGEN IS ZINLOOS... WERELDKAMPIOEN WIELRENNEN

# Bij Mevrouw Dokter



## DE WAARDE VAN DIEREN IN (DEMENTIE)ZORG

*We kennen natuurlijk wel de blindengeleidehond. Ook op andere gebieden zijn honden en andere dieren ook waardevol bij dementiezorg.*

*Contact met dieren kan een positief effect hebben op mensen. Zo werkt het kalmerend, stress verlagend en bevordert contact met een dier de openheid naar andere mensen. Dit komt doordat de hersenen dopamine, endorfine, prolactine en serotonine afgeven aan het lichaam.*

Dit geldt ook voor mensen met dementie. Het maakt hen rustiger en alerter. Daarnaast lachen ze meer en zoeken ze meer contact. Uit onderzoek blijkt zelfs dat mensen met dementie na een bezoek van een dier meer gespreksstof hebben en de openheid naar andere mensen toeneemt. Zo praten ze bijvoorbeeld over hun hond of kat die ze vroeger hadden. Het brengt fijne herinneringen terug.

### **Toenemend gevoels- en emotielevens**

Mensen met dementie hebben een toenemend gevoels- en emotielevens. Het nadeel hiervan is initiatiefloosheid en faalangst. Het communiceren met andere mensen gaat daarom ook lastiger dan met dieren. Mensen met de ziekte ervaren contact met dieren als minder bedreigend en minder ingewikkeld. Ze gaan mee met hun eigen intuïtie en stellen zich daardoor sneller open aan dieren.

### **Koning Boudewijnstichting**

Communicatie voor en door personen met dementie is vaak moeilijk. Interactie met therapiedieren kan hen uit hun isolement halen en zo hun welzijn versterken. Daarom verleende de Koning Boudewijnstichting vorig jaar steun aan tien Belgische projecten die daarop inzetten.

Van zorghuisdieren over een knuffelboerderij tot huisbezoeken met speciaal opgeleide therapiedieren: de tien projecten die de Koning Boudewijnstichting selecteerde in het kader van haar projectoproep, zetten stuk voor stuk in op de positieve interactie tussen personen met dementie en dieren. Een belangrijk selectiecriteria was dan ook dat de ingediende voorstellen focussen op de sociale, verbale en sensorische interactie tussen mens en dier om het cognitief en psycho-emotioneel welzijn te bevorderen.

Marie-José Enders-Slegers, de eerste antrozoölogieprofessor (wetenschap die zich bezighoudt met mens-dierrelatie) van Europa, voert al sinds 1989 onderzoek naar de effecten van therapie met dieren. Zij bewees onder meer dat ouderen met een huisdier minder eenzaam en gelukkiger zijn en dat bewoners in woonzorgcentra minder zorg en medicatie nodig hebben als ze hun hond of kat mogen meebrengen. Relaties ontwikkelen zich via onze zintuigen, en dat maakt dieren zo geschikt als cotherapeut voor personen met dementie. Mensen zijn evengoed sociale 'dieren' en hebben anderen nodig.

Bij dementie wordt veel aandacht besteed aan complementaire therapie, met name om het optreden van probleemgedrag te verminderen, maar ook om personen met dementie meer te stimuleren en dagbesteding te bieden. Aaien als therapie is daarvoor heel geschikt. Een dier is in staat om meerdere zintuigen aan te wakkeren. Bovendien heeft interactie met dieren een effect op onze hartslag, bloeddruk en hormoonhuishouding.



## Oude Vlaamsche ambachten en straatberoepen

### Het bakkersknechtje



De bakker belde 's morgens vroeg aan of tikte op de ruit. Hij was steeds in het wit gekleed en op het hoofd droeg hij een vlekkeloze witte muts. Aan de voeten had hij sloffen met koorden zolen. In zijn zware korf aan de arm, of later in zijn duwkar (soms getrokken door honden), lagen warme geurige broden. "Wit brood" zieden de boeren, "dat is schuim en vult de buik niet, ge kunt er niet van werken." Toen de stedelingen reeds lang wit tarwebrood aten, gebruikten de boeren nog steeds roggebrood. Het werd als een teken van snoepzucht beschouwd wit brood te eten. Enkel bij feestelijke gelegenheden kwam

wit brood op tafel als lekkernij. Misschien komt daar de uitdrukking "wittebroodsweken" wel vandaan?



# Huis-tuin-keukenrubriek

## Kaneel



Hou jij ook zo van de geur en de smaak van kaneel? Met kerst en in de winter is deze specerij een echte sfeermaker.

De naam kaneel is afkomstig uit het Latijn, "canella", "stokje".

Kaneel is een specerij bestaande uit de binnenbast van de scheuten van de kaneelboom. Er bestaan vele varianten.

Je hebt drie vormen van kaneel: kaneelpoeder, kaneelstokjes en kaneelolie.

- Kaneelpoeder: deze variant wordt het meest gebruikt. Kaneelpoeder is makkelijk te gebruiken bij het bakken, op je koffie of in je havermout.
- Kaneelstokjes: veel mensen gebruiken kaneelstokjes bij het maken van curry's. Zodat de curry de smaak van de kaneelstokjes overneemt. Kaneelstokjes blijven langer goed dan kaneelpoeder, waardoor de smaak ook beter bewaard blijft. Hierdoor zie je vaak dat koks in restaurants kaneelstokjes gebruiken.
- Kaneelolie: een etherische olie uit de bast en het blad van de kaneelboom, wordt wel gebruikt in parfums. Ook wordt het gebruikt als decoratiemiddel.



Kaneel wordt als stukjes gedroogde, opgerolde schors of "stokjes" verkocht.

Kaneel wordt in de westerse keuken meestal gebruikt als smaakmaker in zoete gerechten, zoals appelmoes of stoofperen, en in vele soorten gebak. Warme rijst met boter, suiker en kaneel wordt gebruikt als dessert. Traditioneel op de kermis wordt kaneel ook in snoep gebruikt, bijvoorbeeld in kaneelstokken.

Kaneel wordt sinds het eind van de twintigste eeuw ook gebruikt als smaakmaker in thee of koffie.



## Zilverblaadje

In India wordt kaneel (eigenlijk alleen de cassia) in allerhande vlees- en groentegerechten gebruikt. Kaneel is dan een onderdeel van het kerriemengsel.

Er zijn verschillende soorten kaneel, maar alle worden gecultiveerd in tropische landen zoals het zuiden van India, Sri Lanka (vroeger Ceylon), Indonesië, Vietnam en China. In Myanmar en het zuidwesten van India komt de kaneelboom nog in het wild voor.



De kaneelboom groeit dan ook alleen in een tropisch klimaat, en dan het liefst aan de kust. De struik wordt twee- tot driemaal per jaar gesnoeid, en daarbij laag gehouden. Van de 2 meter lange scheuten van ongeveer anderhalf jaar oud wordt de bast geoogst. Daarna wordt de schors en de

middenbast verwijderd. De dunne binnenste bast blijft over. Die rolt zich vanzelf op. Daarna worden de rolletjes gedroogd. Bij het drogen verkleuren de stengels naar de typische geel-bruine kleur.

Rond 2800 voor Christus wordt kaneel al genoemd in het kruidboek van de Chinese Keizer Shennung. Ook in het oude Egypte was kaneel bekend. Het werd gebruikt in parfum.



Ook in de Bijbel was kaneel bekend. Het werd zo hoog gewaardeerd, dat kaneel zelfs een waardig geschenk kon zijn voor koningen en andere hoogheden. Kaneel heeft echter ook geneeskrachtige eigenschappen en dat is dan ook de reden dat kaneel al eeuwenlang in de Chinese geneeskunst wordt gebruikt.

Het aroma en de smaak van kaneel komen vooral uit de essentiële olie en het belangrijkste bestanddeel, cinnamaldehyde en tal van andere bestanddelen.

Kaneelstokjes zijn ook perfect te gebruiken bij je kerstdecoratie of als smaakmaker in een heerlijk glaasje Glühwein.



# Fit in je hoofd!



## Woordzoeker

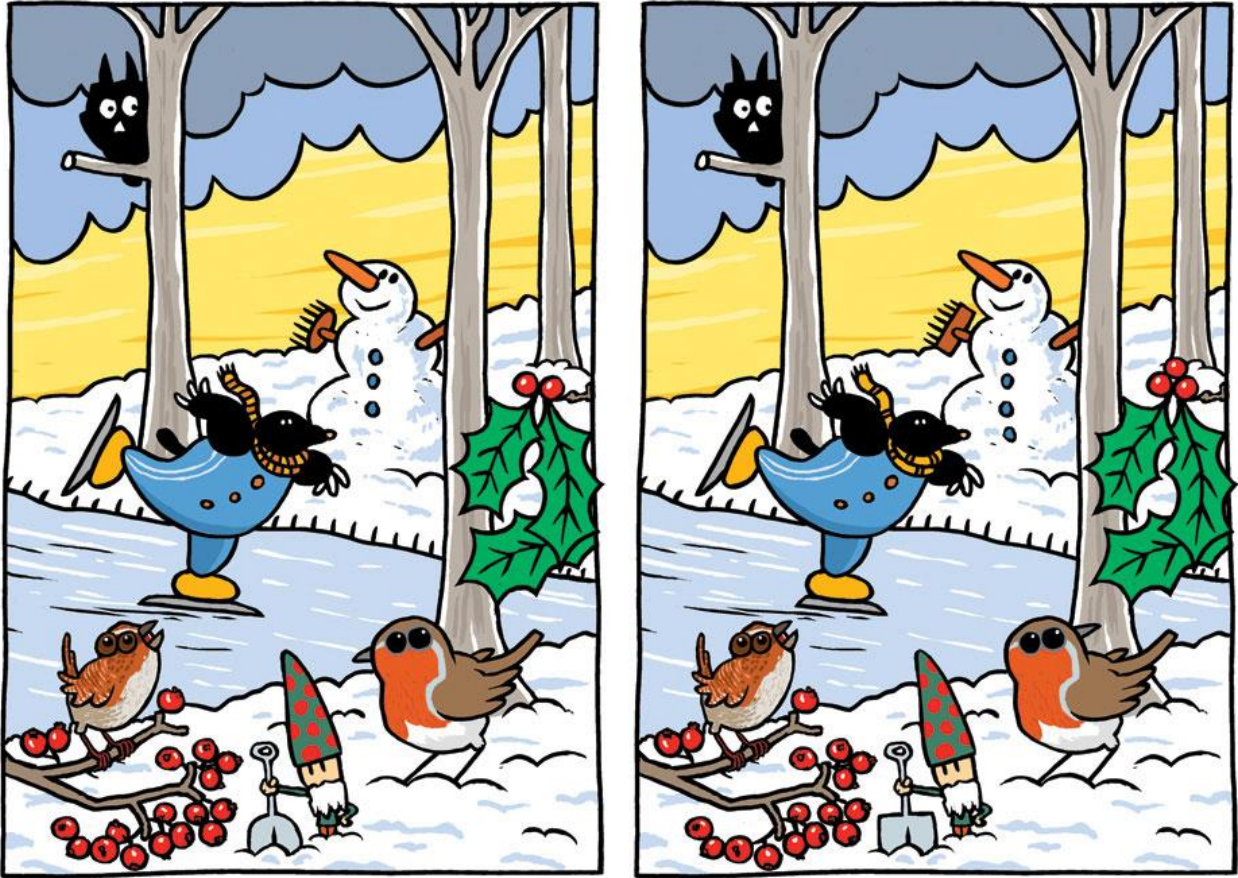
H	O	I	L	S	E	J	S	R	A	A	K	U	I	F	E	I	G
P	C	E	M	L	K	K	L	S	V	L	F	A	M	I	L	I	E
H	P	V	O	A	I	L	H	K	E	R	S	T	S	T	O	L	E
E	W	F	R	M	I	O	E	G	D	G	T	T	N	W	N	N	E
J	A	T	F	P	G	K	Q	S	B	R	G	E	N	Y	B	I	A
P	R	O	T	J	U	D	X	S	R	E	R	E	K	W	M	G	C
M	M	T	S	E	E	F	N	T	Z	R	Y	B	P	O	W	E	S
O	T	W	E	S	D	A	S	E	E	H	E	B	E	Q	S	S	F
O	E	H	E	N	R	R	L	T	U	R	S	V	O	L	Y	C	E
B	H	S	L	K	E	L	S	L	E	I	N	S	M	H	A	H	E
D	W	I	S	K	I	U	S	N	M	A	K	T	J	Q	C	E	R
M	U	M	N	G	E	T	D	T	M	B	C	I	E	Z	M	N	V
N	E	T	E	D	G	I	H	T	A	R	E	N	R	O	T	K	O
R	E	S	R	P	E	C	S	L	I	P	T	Q	D	T	V	C	L
C	N	R	R	R	A	R	L	B	Y	M	D	D	M	F	S	U	B
Y	S	E	A	N	E	E	U	P	L	I	C	H	T	J	E	S	S
X	E	K	L	K	N	I	E	J	T	E	L	L	A	T	S	S	E
M	O	O	B	T	S	R	E	K	C	M	E	D	F	E	I	L	C

ARRENSLEE  
BALLEN  
BEL  
BOOMPJE  
FAMILIE  
FEEST  
GESCHENK  
GEZELLIG  
HULST  
KAARSJES

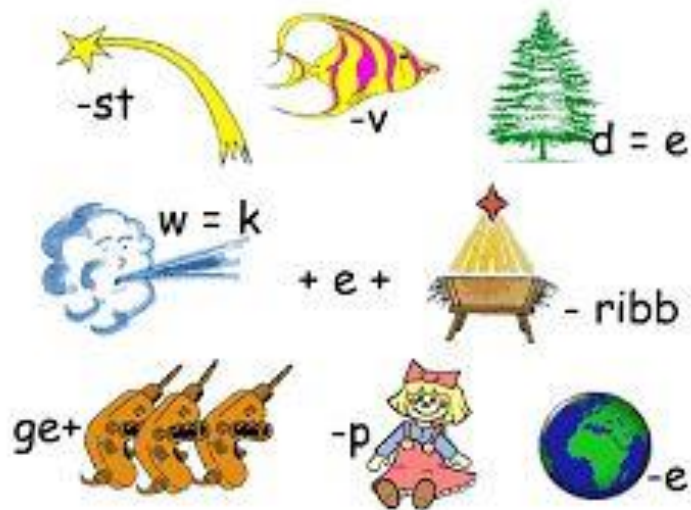
KERST  
KERSTBOOM  
KERSTMAN  
KERSTMIS  
KERSTSTOL  
KLOK  
KRANS  
LAMPJES  
LICHTJES  
LIEFDE

NACHTMIS  
RENDIER  
SFEERVOL  
SNEEUW  
SOK  
STALLETJE  
STERREN  
STRIK  
WARMTE

Zoek de zeven verschillen



Rebus



© www.flevokids.net

# Kleurplaat Kerst





## Activiteiten december 2024

**2 december om 14u15**

**Gebruikersraad**

Op Heuvelland

**12 december**

**Familieavond**

(zie affiche op achterzijde)



**18 december om 14u15**

**Bloemschikken Kerst**

Op Wolkenveld



**19 december om 14u15**

**Kerstfeest met kerstkoor**

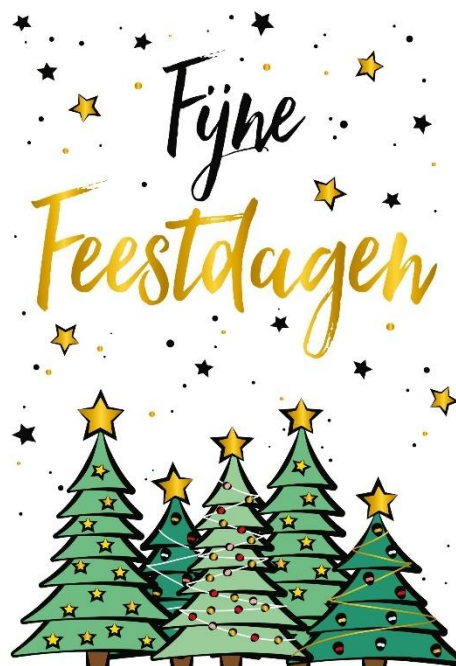
In de Meander



**27 december om 10u**

**Kerstviering**

In de vergaderzaal





# GEZELLIGE FAMILIEAVOND

*donderdag 12 december 2024*

*van 17u tot 19u*

**APERITIEF  
KAAS- EN BREUGELBUFFET  
DESSERT + KOFFIE**



**DEELNAME: €25,00 PER PERSOON  
(BEWONERS GRATIS)**

**DRANK: CASH BETALEND IN DE MEANDER  
INSCHRIJVEN KAN BIJ DE DIENST ANIMATIE  
(VERDIEPING 2)**

**(CASH BETALEN) EN DIT TEN LAATSTE  
OP VRIJDAG 29 NOVEMBER 2024.**



**NAAM EN VOORNAAM BEWONER: .....**

**AANTAL FAMILIELEDEN: .....**

**TELEFOON-OF GSMNUMMER VAN CONTACTPERSOON:.....**

**TE BETALEN: ..... X 25 EURO = .....EURO**

# Zilverblaadje

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
	2/12/2024	3/12/2024	4/12/2024	5/12/2024	6/12/2024	7/12/2024	8/12/2024
<b>Ontbijt</b>							Rozijnenkoek
<b>Soep</b>	Champignonsoep	Rapensoep	Paprikasoep	Savooikoolsoep	Rode bietensoep	Currysoep	Tomatenroomsoep
<b>Hoofdgerecht</b>	Varkensspiering charcutièresaus Stamppot van boerenkool met spekjes	Gehaktbrood ajuinsaus Wortelen met sjallot Krieltjes	Kalkoenlapje Dragonsaus Gestoofde erwten Aardappelen	Varkensblanket juliennegroenten Frietten	Koolvis Lichte currysous Knolselderpuree	Gevogelteworst Vleesjus Rode kool met appel Gebakken aardappelen	Ardeens gebrad Portosaus Herfstkrans Aardappelblokjes
<b>Weekalternatief</b>	Vegetarische balletjes Spinazie in room Aardappelen	Sojastukjes, zoetzure saus, wokgroenten en rijst			Vegetarische burger, gestoofde pastinaak en peterselieaardappelen		
<b>Dessert</b>	Vers fruit	Vanillepudding	Yoghurt met grenadine	Speculoosmousse	Mandarijn	Vers fruit	Gebak
<b>Avond</b>	Salami	Hot dog	Belegen kaas	Kop madeira	Brie	American	Tonijnsalade
	Koek	Chocolade	Fruit op sap	Vers fruit	Yoghurt	Koek	Flan



	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
	9/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024	14/12/2024	15/12/2024
<b>Ontbijt</b>	Omelet						
<b>Soep</b>	Aardappelsoep	Tomatensoep met pesto	Courgettesoep	Knolseldersoep	Broccolisoe	Wortelsoep	Kip-champignonsoep
<b>Hoofdgerecht</b>	Zweedse gehaktballen Roomsaus veenbessenconfituur Peertje Aardappelpuree	Kippenreepjes currysous groentenrijst	Rundsbu	Kalkoenragout met stroganoff paprika en champignons Frieten	Hokifilet Dijonaisesaus Spinazie Aardappelen	Gegratineerde hespenrollen met witloof Aardappelpuree	Varkensgebraad Tijmsaus Geglaceerde wortelen Aardappelgratin
<b>Weekalternatief</b>	Vegetarische burger Gestooft pastinaak Peterselieaardappelen	Vegetarische schnitsel boterbonen en natuuraardappelen			Farfalle met romige tomatensaus courgette en quorngehakt		
<b>Dessert</b>	Vers fruit	Karamelpudding	Platte kaas met ananas	Pralinémousse	Vers fruit	Flan karamel	Eclair
	Appelcake met yoghurt						
<b>Avond</b>	Hesp	Quiche	Bleu D' auvergne	Kipfilet met tuinkruiden	Brie met honing	Mosterdspek	Americain
	Chocolade	Fruit op sap	Koek	Vers fruit	Yoghurt	Fruitkaasje	Flan

# Zilverblaadje

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag	
	16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024	21/12/2024	22/12/2024	
<b>Ontbijt</b>	Spiegelei met hesp							Chocoladekoek
<b>Soep</b>	Tomatensoep met balletjes	Kervelsoep	Juliennesoep	Preisoep	Courgettesoep	Winterse boerensoep	Pastinaaksoep	
<b>Hoofdgerecht</b>	Stoofvlees Bourguignon Frietten	Varkensspiering Vleesjus, Schorseneren in bechamel Aardappelen	Kippenbil Demi glacé Appelmoes Kroketteren	Gevogelteworst, Bruine saus Gestoofde spruiten Aardappelen	Koolvis met brunoise, Lichte currysous, Knolselder en Penne	Vogelnestje Tomatengroentensaus Aardappelpuree	Mosterdgebraad, Mosterdsaus, Prinsessenbonen met ui Rösties	
<b>Weekalternatief</b>	Farfalle met romige tomatensaus courgette en quorngehakt	Griekse lasagne met paprika en feta			Vegetarische worst, prei in bechamel en aardappelen			
<b>Dessert</b>	Vers fruit	Speculoosmousse	Chocoladepudding	Luiks roomdessert	Vers fruit	Fruityoghurt	Rijsttaart	
	Frangipannetaart met peer							
<b>Avond</b>	Paté	Pizza	Jonge kaas	Boerenkop	Filet de saxe	Tomme blanche	Kip curry salade	
	Chocolade	Yoghurt	Vers fruit	Fruitmoes	Flan	Koek	Fruit op sap	

	Maandag 23/12/2024	Dinsdag 24/12/2024	Woensdag 25/12/2024	Donderdag 26/12/2024	Vrijdag 27/12/2024	Zaterdag 28/12/2024	Zondag 29/12/2024
	Omelet met spek						
<b>Ontbijt</b>			Kerstster				
<b>Soep</b>	Andalousische soep	Wortelsoep	Vissoep	Ajuinsoep	Spinaziesoep	Champignonsoep	Agnes sorelsoep
<b>Hoofdgerecht</b>	Gevogelteschnitzel Vleesjus, Erwten op Franse wijze Rozemarijn- aardappelen	Parmentierschotel met broccoli en gehakt (bechamelsaus)	Gevulde kalkoenfilet, roomsaus, witloofstronkje/ geglaceerde wortelen aardappelgratin	Varkensblanket julienegroenten Frieten	Schartongrollen Citroensaus, Pompoenpuree	Gehaktballetjes in tomatensaus Selder Aardappelen	Kalkoenpavé Champignonsaus, Gegratineerde bloemkool Kroketten
<b>Weekalternatief</b>	Vegetarische worst Prei in bechamel Aardappelen	Groentenloempia, zoetzure saus, wokgroenten en rijst			Lasagne Florentine		
<b>Dessert</b>	Vers fruit	Vanillepudding	Kerststronk	Flan karamel	Fruitsla	Stracciatellamousse	Mattentaart
<b>Avond</b>	Champignonworst	Kaasbordje	Bladerdeeggebak met geitenkaas	Salami	Gehakt met pickels	Kalkoenham	Surimisalade
	Yoghurt	Bavarois kerst	Koek	Vers fruit	Chocolade	Muffin	Roomdessert

# Zilverblaadje

	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
	30/12/2024	31/12/2024	1/01/2025	2/01/2025	3/01/2025	4/01/2025	5/01/2025
	Spiegelei						
<b>Ontbijt</b>							
<b>Soep</b>	Tomatenroomsoep	Peterseliesoep	Aardappelsoep met look	Bouillon met vermicelli	Pompensoep	Bloemkoolsoep	Andijviesoep
<b>Hoofdgerecht</b>	Goulash (rund) paprika en wortel Frietten	Macaroni met kaas, ham, prei en champignons	Kalkoenrollade Rode wijn saus peertje / prinsessenbonen Denneappels	Kipfilet Kruidensaus Andijvie Aardappelen	Gebakken visfilet Gestoofde venkel in curryroom Aardappelpuree	Gevogeltekrokant Ratatouille en Rijst	Varkensgebraad Portosaus Broccoli Pommes duchesse
<b>Weekalternatief</b>	Lasagne Florentine	Groentenburger, rode kool en aardappelen			Omelet met spinaziepuree		
<b>Dessert</b>	Fruityoghurt	Fruit op sap	Nieuwjaarsgebak	Panna cotta met frambozencoulis	Vers fruit	Koffiemousse	Rijsttaart
<b>Avond</b>	Boerenpaté	Gerookte visschotel Mosterdillesaus	Americian	Tuinkruidenkaas	Kop madeira	Brie met honing	Noordzeesalade
	Vers fruit	Mousse van tiramisu	Vers fruit	Koek	Chocolade	Koek	Yoghurt

