

Menu restaurant “Rui”

Maandag 12/01/2026	Dinsdag 13/01/2026	Donderdag 15/01/2026
Geitenkaas met parmaham Lasagnesoepp	Kervelsoep	Witloofsoep
Kippeburger met spek BBQ- saus	Kalfsbrood Demi-glacesaus	Videe van gevogelte
Dame blanche	Ananas Ninon	Plattekaas met fruitmacedoine

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.

Menu restaurant “Rui”

Maandag 19/01/2026	Dinsdag 20/01/2026	Donderdag 22/01/2026
Preisoep met gerookte zalm Carpaccio van rund	Brunoisesoep	Erwtensoup met beenhammetje
Gegrild varkenshaasje Roze pepersaus	Gestoomde Noordzee vis Op Vlaamse wijze	Ribbetjes Amadeus
Chocolademousse	Appelgebak	Gebak

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.

Menu restaurant “Rui”

Maandag 26/01/2026	Dinsdag 27/01/2026	Donderdag 29/01/2026
	Parmentiersoep met spekjes	Kervelsoep
Zelfbediening gesloten	Kalkoen osso buco	Vogelnestjes Tomatensaus
	Bosvruchtenbavarois	Chocolademousse

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.

Menu restaurant “Rui”

Maandag 02/02/2026	Dinsdag 03/02/2026	Donderdag 05/02/2026
Venkelsoep	Gevogeltesoep	Knolseldersoep
Gebakken kalkoenbrochette	Gehaktballetjes in tomatensaus	Gebakken biefstuk Roze pepersaus
Fruit	Chocoladepudding	Ananas

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.

Menu restaurant “Rui”

Maandag 09/02/2026	Dinsdag 10/02/2026	Donderdag 12/02/2026
Pompoensoep	Tomatensoep	Heldere uiensoep met diabloin
Gebakken kipfilet Provençalse saus	Vlaamse stoverij	Moussaka
Verse fruitsalade	Vanille-ijs met fruitcoulis	Brownie

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.

Menu restaurant “Rui”

Maandag 23/02/2026	Dinsdag 24/02/2026	Donderdag 26/02/2026
Tortilla met guacamole Mexicaanse tomatensoep	Parmentiersoep	Andalusische roomsoep Calamares à la Romana
Buritto	Gebakken varkenslapje Demi-glacesaus	Pasta met spinazie en breudelham
Churros met chocolade	Carré confituur	Yoghurt met passievruchten

- Iedere dag zal er door onze leerlingen een uitgebreide saladebar voorzien worden en een vegetarisch gerecht. Deze menu's zijn niet bindend; we werken met dagverse producten waardoor de menu's op de dag zelf aangepast kunnen worden. Bij het hoofdgerecht zal er telkens een aardappelgarnituur en een seizoen groenten voorzien worden.