Keizer Karelstraat 12, 9000 Gent · 09 225 05 93 · www.slckeizerkarel.be



Menu middagmaal

November 2026 · van 9 november tot 4 december 2026 · blad 1 van 2

soep
hoofdgerecht
groenten
aardappel / pasta

Week 1 9 – 13 november

Maandag 9 nov

Preisoep

Gevogeltekrokant met demi glace

Groene boontjes · Spruitjes met spek

Aardappelen

Vegetarisch: quornfilet

Gluten Ei Soja Melk Selder

Dinsdag 10 nov

Wortel-pompoensoep

Kipreepjes met kaassaus

Bloemkool

Pasta

Vegetarisch: pasta vierkazensaus bloemkool

Gluten Ei Soja Melk Selder

Donderdag 12 nov

Groentensoep

Gevogelteballetjes met tomatensaus

Gestoofde wortelen · Gestoofde Chinese kool

Vegetarisch: no meat balls

Gluten Soja Melk Selder

Vrijdag 13 nov

Tomatensoep

Vispannetje met prei met veloutésaus

Spinazie-roomsaus

Puree

Vegetarisch: quornnuggets

Gluten Ei Vis Soja Melk Selder

Week 2 16 – 20 november

Maandag 16 nov

Pastinaaksoep

Kipdonut met rozemarijnsaus

Erwtjes op z'n Frans · Schorseneren in witte saus

Aardappelen

Vegetarisch: no meat burger

Gluten Ei Soja Melk Selder

Dinsdag 17 nov

Groentensoep

Vegetarische worst met bruine jus

Appelmoes · Rode kool

Gebakken aardappelen

Vegetarisch: vegetarische worst

Gluten Ei Soja Melk Selder

Donderdag 19 nov

Erwtensoep

Vol au vent

Gebakken bloemkool · Geroosterde minitomaatjes

Puree

Vegetarisch: vol au veggie

Gluten Ei Soja Melk Selder Sulfiet

Vrijdag 20 nov

Tomatensoep

Kippenreepjes met roomsaus

Broccoli

Pasta

Vegetarisch: pasta pesto spinazie feta

Gluten Ei Soja Melk Selder

Onderaan elke dag staan de allergenen. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden: sporen van andere allergenen zijn nooit uit te sluiten. Bij onvoorziene omstandigheden kan het menu wijzigen.

Keizer Karelstraat 12, 9000 Gent · 09 225 05 93 · www.slckeizerkarel.be



Menu middagmaal

November 2026 · van 9 november tot 4 december 2026 · blad 2 van 2

soep
hoofdgerecht
groenten
aardappel / pasta

Week 3 23 – 27 november

Maandag 23 nov

Wortelsoep

Gevogelteschnitzel met demi-glace saus

Bloemkool béchamel · Gestoofde savooikool

Aardappelen

Vegetarisch: vegetarische schnitzel

Gluten Soja Melk Selder

Dinsdag 24 nov

Vergeten groentensoep

No meat burger met mosterdsaus

Rode kool · Bladspinazie in de room

Gebakken aardappelen

Vegetarisch: no meat burger

Gluten Soja Melk Selder

Donderdag 26 nov

Paprikasoep

Gevogelteballetjes met roomsausje

Gestoofde groene boontjes · Veenbessencompote

Gratin dauphinois

Vegetarisch: no meat balls

Gluten Soja Melk Selder

Vrijdag 27 nov

Broccolisoep

Visnuggets met kruidenmayonaise

Broccoli roomsaus

Wortelpuree

Vegetarisch: sojanuggets

Gluten Ei Vis Soja Melk Selder

Week 4 30 november – 4 december

Maandag 30 nov

Courgettesoep

Kalkoencordon bleu met bruine jus

Erwtjes en wortelen · Knolselder roomsaus

Aardappelen

Vegetarisch: vegetarische cordon bleu

Gluten Ei Soja Melk Selder

Dinsdag 1 dec

Parmentiersoep

Falafalburger met spaanse saus

Prei in roomsaus · Kriekjes in zoete saus

Gebakken aardappelen

Vegetarisch: falafal burger

Gluten Soja Melk Selder

Donderdag 3 dec

Tomatensoep

Kipfilet met demi glace saus

Appelmoes · Gekaramelliseerd witloof

Puree

Vegetarisch: nasi goreng met ei

Gluten Ei Soja Melk Selder

Vrijdag 4 dec

Preisoep

Bolognaise

Pasta

Vegetarisch: no bolo bolognaise

Gluten Soja Melk Selder

Onderaan elke dag staan de allergenen. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden: sporen van andere allergenen zijn nooit uit te sluiten. Bij onvoorziene omstandigheden kan het menu wijzigen.