



☎ 014 23 37 06  
 bestel@pregobvba.be  
 info@pregobvba.be

Klantnr.

Naam  
 Straat  
 Gemeente

maandag 25/02	dinsdag 26/02	woensdag 27/02	donderdag 28/02	vrijdag 01/03	zaterdag 02/03	zondag 03/03
<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>	<b>Dagmenu</b>
Groentesoep Goulash Groene bonen Natuur aardappelen Dagdessert	Tomatengroentensoep Kippenbout Slamix met mayonaise Natuur aardappelen Chocoladepudding	Kervelsoep met balletjes Baconburger Erwtjes met ajuin Aardappelgratin Tiramisu	Winterse erwtensoep Kalfsblanket Spinazie Rösti-schijfjes Gele pudding	Pompoensoep Visfilet met Citroen-botersaus Preistoemp Fruit in vanillesaus	Witloofsoep Boerenworst Bloemkool bechamel Kookaardappelen Rijstpap	Juliennesoep Varkenshaasje Forestiëregroenten Aardappelpuree Witte chocolademousse
<b>Alternatief menu</b>	<b>Alternatief menu</b>	<b>Alternatief menu</b>	<b>Alternatief menu</b>	<b>Alternatief menu</b>	<b>Voorbeeld</b>	
Groentesoep Spaghetti bolognaise Dagdessert	Tomatengroentensoep Chili con carne Rijst Chocoladepudding	Kervelsoep met balletjes Pasta met tomaten-vissaus en frisse groentjes Tiramisu	Winterse erwtensoep Witte pens Spruitjes in kaassaus Natuur aardappelen Gele pudding	Pompoensoep Gemarineerde kalkoen Schorseneren in witte saus Aardappelpuree Fruit in vanillesaus	Om te bestellen, gelieve het gewenste aantal maaltijden in het voorzien vakje aan te duiden en dit blad mee terug te geven met de bedeler. Klanten met een vaste bestelling moeten uiteraard dit blad niet invullen.	
<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>	<b>Koude schotel menu</b>
Groentesoep Koude schotel met gekookte hesp en ei Dagdessert	Tomatengroentensoep Maaltijdslaatje met scampi gebak. appelblokjes Chocoladepudding	Kervelsoep met balletjes Koude schotel met stukjes kip en verse ananas Tiramisu	Winterse erwtensoep Koude schotel met gebakken spekjes en brie Gele pudding	Pompoensoep Koude schotel met varkensgebraadsalade in mosterd crème Fruit in vanillesaus	Witloofsoep Slaatje met Koude schotel met ham en meloen Rijstpap	Juliennesoep Koude schotel met gerookte forel en ajuinringen Witte chocolademousse

Wijzigingen in bestellingen voor de **weekdagen** graag de dag voordien **voor 16:00 uur** doorgeven

Wijzigingen voor het **weekend** graag ten laatste op **vrijdag voor 13:00 uur** doorgeven a.u.b. en voor **maandag** ten laatste **zaterdag 13:00** a.u.b..

Wij passen enkel het **dagmenu** aan voor diëten of speciale wensen (altijd puree, geen spinazie etc.). Het **alternatief menu** kunnen we niet aanpassen.



☎ 014 23 37 06  
 bestel@pregobvba.be  
 info@pregobvba.be

Naam  
 Straat  
 Gemeente

maandag 04/03	dinsdag 05/03	woensdag 06/03	donderdag 07/03	vrijdag 08/03	zaterdag 09/03	zondag 10/03
<b>Dagmenu</b> Preisoep Mimosaschijf Boterbonen Natuurapppelen Dagdessert	<b>Dagmenu</b> Groentensoep Chipolataworst Witte kool Natuurapppelen Peer met chocolade	<b>Dagmenu</b> Spinaziesoep Rundsstoofpotje Wortelen Gebakken krieltjes Bavarois	<b>Dagmenu</b> Paprikasoep met kaas Gebakken spek Spruitjesstoemp Flan caramel	<b>Dagmenu</b> Wortelsoep Visstoofpotje met frisse groenten Aardappelpuree Gele pudding	<b>Dagmenu</b> Tomatensoep Zwitserse gevogelteschijf Broccolimix Natuurapppelen Taart	<b>Dagmenu</b> Kippenroomsoep Parelhoenfilet Gestoofd witloof Pomme duchesse Citroencrème
<b>Alternatief menu</b> Preisoep Spaghetti bolognaise Dagdessert	<b>Alternatief menu</b> Groentensoep Kalkoengyros met ananas en rode paprika Basmatirijst Peer met chocolade	<b>Alternatief menu</b> Spinaziesoep Pasta Carbonara Bavarois	<b>Alternatief menu</b> Paprikasoep met kaas Hespenrolletje met witloof en kaassaus Puree Flan caramel	<b>Alternatief menu</b> Wortelsoep Cordon bleu Voetselder in tomatensaus Aardappelpuree Gele pudding	<b>VERS BROOD</b> GEEF JE <b>VAN</b> BESTELLING DOOR <b>DINSDAG</b> AAN JE CHAUFFEUR <b>TOT</b> OF BEL ONS! <b>ZATERDAG</b> WIT - GROF - VOLKOREN	
<b>Koude schotel menu</b> Preisoep Koude schotel met Noordzeesalade Dagdessert	<b>Koude schotel menu</b> Groentensoep Slaatje met ham, asperges en vlaamse eiersla Peer met chocolade	<b>Koude schotel menu</b> Spinaziesoep Maaltijdslaatje met perzikken gevuld met tonijn Bavarois	<b>Koude schotel menu</b> Paprikasoep met kaas Grieks slaatje met feta, tomaat, rode ajuin paprika en olijven Flan caramel	<b>Koude schotel menu</b> Wortelsoep Oosters slaatje met kebabvlees en sojajulienne Gele pudding	<b>Koude schotel menu</b> Tomatensoep Caesar salade met kipfilet, parmezaan spek en croutons Taart	<b>Koude schotel menu</b> Kippenroomsoep Koude schotel met taboulé en gebakken kipfilet Citroencrème

Menu's kunnen sporadisch door ons gewijzigd worden zonder voorafgaande verwittiging (ander groenten, ander vlees, ander koolhydraten). In de mate van het mogelijke proberen we dan het origineel zo nauwkeurig mogelijk te benaderen. Al onze gerechten worden gemaakt in een keuken waar gluten, schaaldieren, eieren, vis, (aard)noten, soja, melk, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide, sulfieten, lupine en weekdieren verwerkt kunnen worden.

Wit brood  
 Grof Brood  
 Volkoren brood

1/2 wit brood  
 1/2 grof brood

Salami 60 gr  
 Kalkoenfilet 60 gr  
 Filet de saxe 60 gr

Brugge Jonge kaas 200 gr  
 Vitelma 250 gr  
 Dagsoep 1 liter