



SEINTJES UIT



**MEI
2024**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER: W. ALGOET

32ste JAARGANG, 2024/05

SEINTJES IS OOK ONLINE BESCHIKBAAR OP :

www.vzwzorgenwelzijn.be

De Meimaand voor de deur
zet de ramen alvast open
de geur van nieuw leven
de geur van verwachting
laat ik binnen stromen.

De wind verjaagd depressies
de zon verwarmt je hart
het kleurt de aarde
met bloemenpracht.

Jong leven
huppelt door de wei
gras begint te kleuren
zittend op het terras
geniet ik van al het gebeuren.



We namen afscheid van ...

Ons oprecht medeleven gaat uit naar de familie van :



Deprez Georgette
1 april 2024



Delgat Margriet
2 april 2024

A background image of a sunset or sunrise over a landscape with silhouettes of trees and hills. The sky is a mix of orange, yellow, and blue.

**Afscheid nemen is niet loslaten
Het is een andere manier
van vasthouden**

Welkom aan onze nieuwe bewoners

We verwelkomen volgende nieuwe bewoners in ons huis:



Debaere Lea
Gasthuis 238



Vandekerckhove Milou
Vlasaard 81



Herreman Agnes
Gasthuismeers 010 (AW)



Noppe Jenny
Zonnebloem 132

Welkom ook aan **Christiaens Roger**.
Hij kwam bij ons wonen op Zonnebloem 146

H♥rtelijk
Welkom!

Wie is jarig in MEI

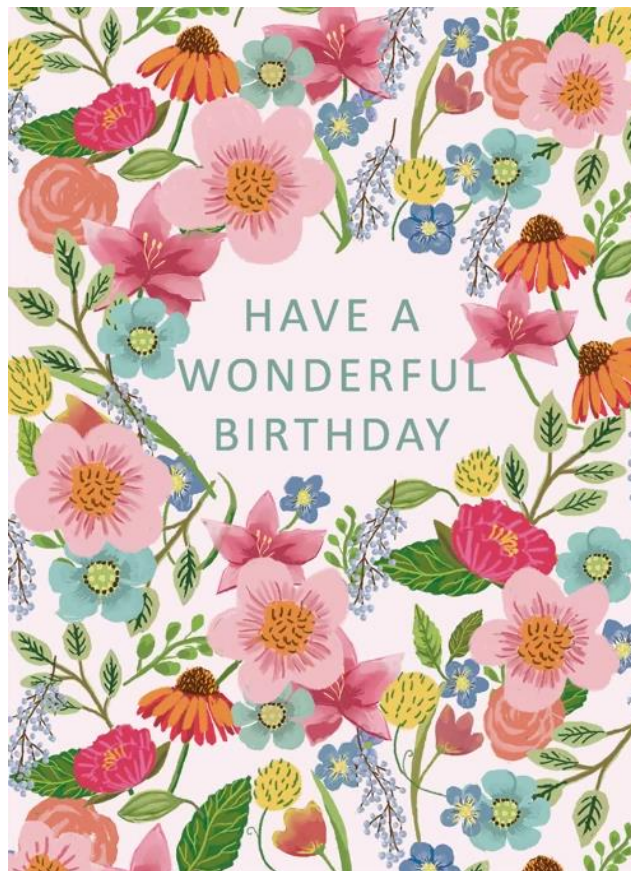
1 mei	Pascal Bonte	CDV Blauwblomme	61 jaar
1 mei	Camille Maelfait	Gasthuis 235	78 jaar
4 mei	Godelieve Vermeire	Vlasaard 92	85 jaar
6 mei	Antoon Goethals	Gasthuis 230	93 jaar
6 mei	Marie Jeanne De Vlamynck	Maretak 215	79 jaar
8 mei	Jeanine Deloddere	Wijngaard 106	94 jaar
9 mei	Arseen Devos	Gasthuis 250	92 jaar
12 mei	Raoul Destatsbader	Gasthuis 247	87 jaar
16 mei	Sonja Vercaignie	Vlasaard 88	85 jaar
16 mei	Agnes Bossuyt	Zonnebloem 134	90 jaar
17 mei	Diana Boudin	Meibloem 44	93 jaar
19 mei	Jacques Maes	AW Gasthuismeers	81 jaar
21 mei	Zr. Alena	Vlasaard- klooster 11	85 jaar
23 mei	Nicole Verfaille	Parel 272	79 jaar
29 mei	Yvonne Bourgois	AW Gasthuismeers	91 jaar
31 mei	Lena Lapauw	Gasthuis 254	82 jaar



Nieuwtjes van het personeel

ER IS ER EEN JARIG ...

5 mei	Cindy Desmet
7 mei	Emilie Himpe Sofie Vanderbeke
8 mei	Fran Piepers Jolien Bostoen
9 mei	Martine Soreyn
10 mei	Kateleen Verriest
11 mei	Fieje Lemaitre
17 mei	Marijke Vankeirsbilck Stefanie Blomme
19 mei	Veronique Vervaecke Valerie Vandenbogaerde
21 mei	Sabine Catteeuw
22 mei	Tiara Van Coillie
26 mei	Griet Maes
29 mei	Ben Deylgat
30 mei	Flo Verschoore



Op pensioen !



We nemen de komende maand na veel jaren dienst in ons huis, afscheid van :

Roos Vanbiervliet, zorgkundige nacht

Martine Soreyn, zorgkundige parel

Dank je wel en geniet elke dag opnieuw van wat op jullie pad komt!

Nieuwe Personeelsleden



Hartelijk welkom aan Justine Staessen.
Zij startte op 8 april als adjunct-coach op de Meibloem.



Op 12 april startte Kim Dewachter als verpleegkundige in ons huis.
Zij wordt ook tijdelijk teamcoach ad interim op de Vlasaard. Veel succes !

Weetjes

➤ Eucharistievieringen in het woonzorgcentrum

Op maandag en vrijdag is er eucharistie in de kapel om 9u30 en op zaterdag om 16u15 dit in samenwerking met de Pastorale Eenheid Emmaüs Kuurne. De andere dagen is er eucharistie om 9u30 voor de kloostergemeenschap van ons huis, bewoners mogen hierbij aansluiten.

Op kamer kunnen deze missen gevolgd worden op het tweede huiskanaal.

➤ Aandacht voor de bewoners op de beschermde afdelingen. Mogen wij aub vragen aan de bezoekers om bij het verlaten van de Gblok, bij de deuren te blijven tot deze opnieuw gesloten zijn, dit om onze bewoners met dwaalgedrag te beschermen.

➤ Zomerwandelingen: vanuit het woonleefteam doen wij een warme oproep naar onze vrijwilligers om terug aan te sluiten bij de zomerwandelingen vanaf mei. Geef snel je naam door aan Olivier of Stephanie en bezorg onze bewoners een mooi wandelseizoen !!!



Overkoepelende Activiteiten

Mei 2024

ERGO – BISTRO - FEESTZAAL		
WOENSDAG	01 / 05	DAG VAN DE ARBEID
DONDERDAG	02 / 05	KOOKGROEP Vlasaard en Parel WANDELING
VRIJDAG	03 / 05	MANNENCLUB
MAANDAG	06 / 05	KINDERTURNEN
DINSdag	07 / 05	ALPACABEZOEK
WOENSDAG	08 / 05	BREI EN CREACLUB
DONDERDAG	09 / 05	HEMELVAART
VRIJDAG	10 / 05	MANNENCLUB
MAANDAG	13 / 05	KLEUTERTURNEN EZELTJE STREKJE
DINSdag	14 / 05	VERJAARDAGSFEEST met JOHNNY CLARISSE
WOENSDAG	15 / 05	
DONDERDAG	16 / 05	KOOKGROEP Maretak, Gasthuis en Wijngaard WANDELING
VRIJDAG	17 / 05	MANNENCLUB BINNENBEDEVAART
MAANDAG	20 / 05	PINKSTERMAANDAG
DINSdag	21 / 05	EZELTJESWORP
WOENSDAG	22 / 05	BREI EN CREACLUB (bewonersraad zb-wg-mb)
DONDERDAG	23 / 05	KOOKGROEP Meibloem en Zonnebloem WANDELING
VRIJDAG	24 / 05	MANNENCLUB
MAANDAG	27 / 05	KLEUTERTURNEN BEDEVAART DADIZELE KAARTERSCLUB
DINSdag	28 / 05	SWINGO
WOENSDAG	29 / 05	(bewonersraad gh-mt-pa-vl)
DONDERDAG	30 / 05	KOOKGROEP Vlasaard en Parel WANDELING
VRIJDAG	31 / 05	MANNENCLUB

Terugblik

Café Chantant



Paasbingo: intergenerationeel werken met de kinderen van de opvang



Activiteiten op de afdelingen





Verjaardagsfeest



Week van de Valpreventie



VRIJWILLIGERSFEEST





Lekkere gerechtjes van het Keukenteam

Kabeljauw op z'n Vlaams

Ingrediënten 4 personen:

- 4 x 150 g kabeljauwhaasje
- ½ venkel, 3 citroenen
- 400 ml gevogeltefond
- 200 g babyspinazie
- ¼ plant bieslook, ½ plant bladpeterselie
- 200 g boter
- 3 eieren
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 kg pureeaardappelen
- 3 teentjes look
- 150 ml melk
- 50 ml room
- 80 g boter
- Nootmuskaat



Bereiding:

- Halveer de venkel en verwijder de venkelstelen en de kern. Snipper de venkel heel fijn met een mandoline. Leg in water met ijsblokjes tot gebruik.
- Snij ¾ boter in blokjes en zet in de koelkast.
- Puree: Schil de aardappelen en snij in kleine stukken. Pel de look. Breng licht gezouten water met de look aan de kook. Voeg de aardappelen toe. Gaar 20 min. Giet af en laat drogen op het vuur. Draai door een passe-vite of klop met een mixer met klappers tot een fijne puree. Voeg de melk, room en boter toe. Laat even warmen. Kruid met zwarte peper, zout en muskaatnoot.
- Eieren: snipper de bladpeterselie fijn. Kook de eieren 8 min hard. Laat wat afkoelen en pel ze. Prak fijn met een vork. Roer de kappertjes en peterselie erdoor. Kruid met zwarte peper en zout.
- Snij 2 citroenen in schijven van 2 cm breed. Bak op de snijkant kort aan in een hete grillpan zonder vetstof.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Laat wat boter smelten in een antikleefpan. Bak de vis 1 min aan beide zijden. Kruid met zwarte peper en zout. Leg in een ovenschotel en laat 4 min bakken in de voorverwarmde oven.
- Blus de bakpan van de vis met gevogeltefond. Laat inkoken tot ½. Klop de boterblokjes er 1 per 1 door op zacht vuur. Breng op smaak met citroensap, zwarte peper en zout. Mix schuimig.
- Smelt wat boter in een pan. Roer de spinazie erdoor tot ze slinken. Kruid met zwarte peper en zout.
- Snipper de bieslook fijn.
- Schep wat aardappelpuree op een bord. Verdeel de spinazie erover. Leg er een stuk kabeljauw op. Werk de kabeljauw af met geprakt ei. Lepel wat saus erbij. Werk af met uitgelekte venkel en gesnipperde bieslook.

Moment van Zingeving

Open brief aan Maria

Dag Maria,

Zo graag had ik je eens in levende lijve ontmoet om heel lang naar jou te luisteren en om je heel veel vragen te stellen. Over het leven en de liefde, over onzeker zijn en niet meer weten hoe het allemaal moet, over reizen en vluchteling zijn, over kinderen opvoeden en loslaten, over afscheid nemen en lijden, kortom over mens zijn. Want hoe meer ik naar je leven kijk, hoe meer ik ook het gewoon menselijke in je ontdek, hoe meer ik je zie als de ons zo nabije vrouw, echtgenote en moeder die – net als wij – de gewone alledaagse vreugden en verdriet heeft meegemaakt.

Heel veel dingen maken je voor ons zo herkenbaar. Je verwarring bij voorbeeld toen de engel je die verrassende boodschap bracht dat je moeder ging worden. “Hoe zal dat geschieden?” vroeg je. Je zou van minder...

En dat je dan over de heuvels holt naar je nicht Elisabeth omdat je het blijde nieuws niet voor jezelf kon houden, maakt je zo echt menselijk.

Weet je, Maria, soms denk ik: je hebt zoveel ervaren en zoveel meegemaakt dat je wellicht uren had kunnen vertellen. En soms vraag ik mij af: waarom vinden wij zo weinig woorden van jou in de evangeliën? Je zei blijkbaar niet zoveel. Misschien omdat er zo weinig woorden zijn om uit te drukken wat heel diep in je omgaat? Misschien omdat de diepste dingen van het leven toch niet te zeggen zijn? Ik weet het niet. Maar wat ik wel ontdek bij jou is de enorme kracht van je geloof, het enorme vertrouwen in God waardoor je in alle eenvoud kon zeggen “Mij geschiede naar uw Woord”. Wij zeggen het zo graag net andersom “U geschiede naar mijn woord.”

En daarom kijk ik naar je op, Maria, om dat godsvertrouwen dat als een rode draad doorheen je leven loopt. De woorden die van jou staan opgetekend zijn daar ook de uitdrukking van: het Magnificat waarmee je je vreugde en dankbaarheid tegenover God uitjubelde vertelt ons iets over de diepe blijheid die je als gelovige kan ervaren;

jouw moederlijk bezorgde vraag toen je je Zoon – eindelijk – in de tempel terugvond “Waarom heb Je ons dit aangedaan?” toont ons iets van Gods bezorgdheid voor elk van ons; jouw fijngevoelige opmerkingsgeest op de bruiloft van Kana toen je zei “Zij hebben geen wijn meer” licht iets op van Gods aandachtige blik op elk van ons.

En jouw woord tot de dienaars “Doe maar wat Hij u zeggen zal” openbaart je geloof en vertrouwen in jouw Kind als Zoon van God.

Je leefde zo sterk in de overtuiging dat God je graag zag, dat je recht bleef in alle situaties van het leven, ook in de heel moeilijke, ook onder het kruis.

En dat, Maria, maakt jou dan weer zo goddelijk: een vrouw van God, een vrouw aan God gegeven. Jouw hele leven lijkt wel een uitnodiging te zijn tot elk van ons, een oproep om

diezelfde weg te gaan: vrouwen en mannen van genade worden: mensen die het leven als geschenk van God ervaren en Hem daarom heel nabij weten, ook in momenten van pijn en lijden, ook in situaties waar het enkel nacht en duisternis is.

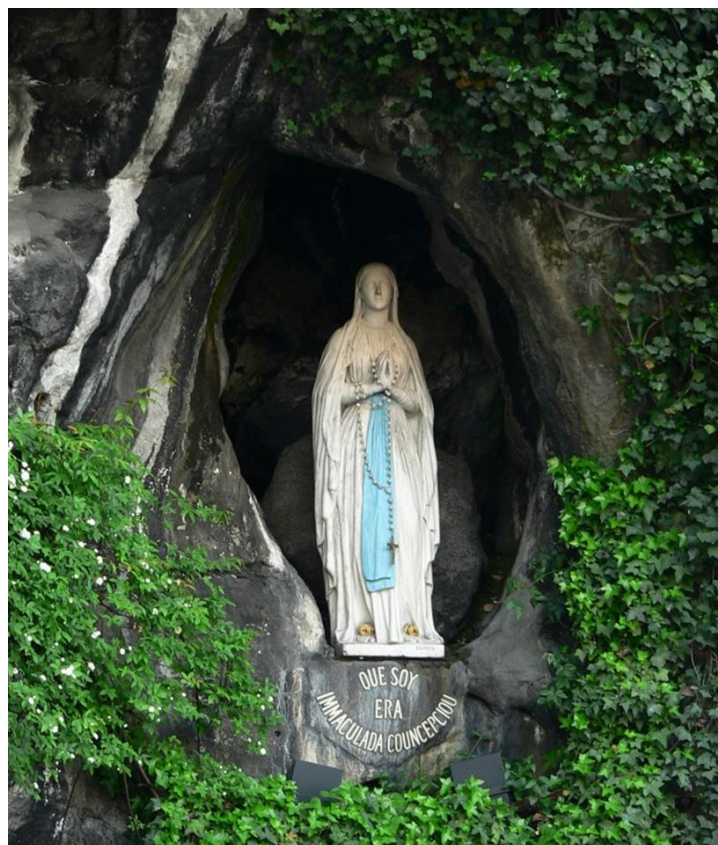
Dat lijkt soms een onmogelijke opgave, maar ook hierin ga jij ons voor, toon jij ons de weg naar hoopvol leven: het gebed.

Wat is bidden voor jou, Maria? Luisteren naar Gods Woord in de Schrift? Met de woorden van de psalmist zingen voor God? In de stilte van je hart zomaar bij Hem aanwezig zijn? Of is het Hem jouw diepste vreugde vertellen en met je eigen woorden alles wat je meemaakt aan Hem toevertrouwen?

Zo'n bidden, zo leven in verbondenheid met Hem zal jou wellicht gemaakt hebben tot wie je geworden bent: de blijde, gelovige, sterke vrouw, zachtmoedig en trouw, moeder van velen.

En als wij vandaag bij jou komen, dan gedenken wij op die manier de kern van jouw leven: opgenomen worden in Gods Liefde, heel dicht bij Hem mogen zijn en blijven voor altijd...

Maria, ik ben blij dat ik je zo mag leren kennen, dat jij zo voor elk van ons een voorbeeld wil zijn. Dankjewel.



Op maandag 27 mei gaan we op bedevaart naar Dadizele. We vertrekken om 13u45. Wil je nog meegaan, schrijf je dan snel in bij de mensen van het woonleefteam of in het bureau van Stephanie en Nele.

Nieuws uit DVC Blauwblomme

We gingen samen met enkele bezoekers van het DVC naar de film 'human forever'.

Het is een film die ons uitdaagt anders te kijken naar personen met dementie en ons oproept tot liefde voor de medemens. Teun Toebeens, een Nederlander ging op 21-jarige leeftijd in een woon-zorgcentrum wonen, een gesloten afdeling tussen mensen met dementie.

Nu wordt er nog geluisterd naar wat Teun wil, wat hij voelt en wat hij vindt. Nu is hij nog vrij om te zijn wie hij is en te gaan en staan waar hij wil, maar de kans dat dit in de toekomst niet meer het geval zal zijn, is 1 op 5. Daarom gaat hij nu op zoek naar antwoorden voor later.

Na jaren in te wonen besluit hij om over de hele wereld te gaan kijken hoe daar wordt omgegaan met mensen met dementie en wat we kunnen leren van anderen om de wereld mooier te maken. Daarom maakte hij de film; human forever: voor altijd mens.



Nieuws uit AW Gasthuismeers

Swingo

Op 18/04 heeft Noor, stagiaire op de sociale dienst, een activiteit in de flatjes gegeven. De leuke swingo viel bij de bewoner in de smaak. De winnaars kregen een leuke prijs. Alle deelnemers hebben van deze leuke namiddag genoten.



Puzzelhoek

ZWEEDS RAADSEL

hoofdstad van Portugal	rund	↙	halt	slee	heel veel bomen bij elkaar	meisjesnaam vrouwtjes-schaap	↙
↪			↓	↓	↓	↓	
hoofdstad van Noorwegen	reeks	zetel van een koning	→				
↪	↓			'ja' (Spaans) rest na brand	→		inwoner van Estland
grond rondom een boerderij		vader	→	↓	100 gram	hoofdstad van Spanje	↓
↪			af en toe boerderijdier	→	↓	↓	
verlegen		kleine stad	↓	vochtig	→		
↪		↓					een zekere
vrouw van een hertog	onzes inziens (afk.) tv-omroep (Ned.)	→		voorzetsel	muzieknoot gij	→	↓
↪	↓			↓	↓		
voorzetsel	→		ook	→			

WOORDZOEKER

MOEDERDAG

b	n	t	l	k	o	f	f	i	e
v	e	e	j	k	k	t	e	g	r
r	r	s	r	i	h	e	n	g	a
i	e	l	c	e	b	a	a	a	l
j	d	d	e	h	r	t	f	d	o
m	n	x	e	o	u	e	n	n	c
a	i	b	d	o	i	i	e	o	o
m	k	s	e	l	m	n	t	z	h
a	u	c	a	d	e	a	u	j	c
j	g	e	n	i	e	t	e	n	e

bed
beschuitje
cadeau
chocola
genieten
jusdorange
kinderen
koffie
lief
mama
moeder
ontbijt
thee
vrij
zondag

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

SUDOKU

5		8					6	
	4	2			8			3
6		3		4	9			7
8		9		3				
3	7		2		1		4	8
				8		3		2
2			1	5		4		9
1			4			2	5	
	5					7		1

		3	5	7		2		
2	9		1		3			6
					4	1	9	
	8	2		3			1	7
			7		8			
9	1			4		3	6	
	2	1	4					
7			8		1		2	5
		5		9	2	6		

De menu van de maand

29 april – 5 mei



Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
29 april	30 april	1 mei	2 mei	3 mei	4 mei	5 mei
ONTBIJT - SUGGESTIES						
Confituur	Honing	Ontbijtkoekjes	Omelet	Smeerkaas	Choco	Suikerbrood
MIDDAGMAAL						
Wortel pastinaak soep *****	Courgetten soep *****	Aspergesoep met asperge punten *****	Preisoep *****	Witloof soep *****	Seldersoep *****	Tomaten roomsoep met balletjes *****
Casselrib	Goulash	Gevulde parelhoen	Steak hamburger	Oostends vispannetje	Varkens mignonette	Coq au vin
Mosterd saus		Porto saus	Béarnaise saus		Vleesjus	
Gestoofde boontjes	Appelmoes	Witloof stronkje	Gemengd slaatje	Jonge groentjes	Gestoofde andijvie	Appel met veenbessen
Peterselie aardappelen	Pasta	Aardappel nootjes	Look patatjes	Puree	Natuur aardappelen	Kroketten
AVONDMAAL						
Vlees	Haringhapje in dillesaus	Sandwiches	Vlees	Mosterd spek	Préparé	Sandwiches
Variatie kroket		Breughel bord				Vleessalade
Kaas	Kaas	Kaas	Brie	Kaas	Kaas	Kaas
Fruit	Pudding	Fruit	Yoghurt	Pudding	Platte kaas	Yoghurt

SMAKELIJK ETEN VANWEGE HET KEUKENTEAM

voor al onze gerechten hebben we een informatiebrochure
over allergenen ter beschikking in de keuken

6 mei – 12 mei



Maandag	Dinsdag	Woensdag	HEMELVAART Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	MOEDERDAG Zondag
6 mei	7 mei	8 mei	9 mei	10 mei	11 mei	12 mei
ONTBIJT - SUGGESTIES						
Confituur	Koetjes reep	Honing	Chocolade koek	Luikse siroop	Smeerkaas	Achtjes
MIDDAGMAAL						
Asperge soep ***** Blanquette	Zoete aardappel soep ***** Gehakt ballen	Mediterraanse soep ***** Vlaamse stoverij	Gerookte zalm Duo asperges Witte wijn ***** Varkenshaasje Mozarella tomaat gandaham	Broccolisoup met boursin ***** Gebakken visfilet	Komkommer soep ***** Spek burger	Garnaal Kroket Witte wijn ***** Orloff
Roomsaus	Tomaten saus		Pepersaus	Citroensaus	Vleesjus	Champignon saus
Gestoofde wortelen	Gebakken champignons	Gemengd slaatje	Groenten mix	Spinazie	Schorseneren	Groenten bouquet
Peterselie aardappelen	Natuur aardappelen	Frietjes	Aardappel nootjes	Puree	Natuur aardappelen	Kroketten
AVONDMAAL						
Salami	Vleesbrood	Vlees	Mini sandwiches	Filet de sax	Bereid gehakt	Mini sandwiches
		Penne Milanese met kip	Ouderwetse pâté			Zalmsalade
Kaas	Kaas	Kaas	Orval kaas	Kaas	Kaas	Kaas
Fruit	Pudding	Fruit	Yoghurt	Pudding	Platte kaas	Yoghurt

SMAKELIJK ETEN VANWEGE HET KEUKENTEAM

voor al onze gerechten hebben we een informatiebrochure
over allergenen ter beschikking in de keuken

13 mei – 19 mei



Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	PINKSTEREN Zondag
13 mei	14 mei	15 mei	16 mei	17 mei	18 mei	19 mei
ONTBIJT - SUGGESTIES						
Confituur	Choco	Speculoos pasta	Luikse Siroop	Honing	Peperkoek	Croissant
MIDDAGMAAL						
Julienne soep ***** Ardeens gebraad	Andalouse soep ***** Braadworst	Champignon soep ***** Biefstuk Hamburger	Tomaten soep ***** Kip	Slasoep ***** Visfilet meunière	Preisoep ***** Hachis Parmentier	Bordje gerookte vis Witte wijn ***** Gevulde kwartel
Veenbessen saus	Vleesjus	Choron saus	Curry saus	Citroen saus		Fine champagne saus
Gestoofde boontjes	Rode kool met appeltjes	Fris slaatje	Fruit	Spinazie		Seizoens groenten
Puree	Natuur aardappelen	Frietjes	Rijst	Natuur aardappelen		Gratin dauphinois
AVONDMAAL						
Hoofdvlees	Vlees	Vlees	Haring	Vlees	Préparé	Mini sandwiches
Mosterd		Russisch eitje			Filet américain	Hamrolletje met asperges
Kaas	Beemster kaas	Kaas	Sneetje kaas	Chimay	Kaas	Cambozola
Pudding	Fruit	Yoghurt	Pudding	Fruit	Fruit	Yoghurt

SMAKELIJK ETEN VANWEGE HET KEUKENTEAM

voor al onze gerechten hebben we een informatiebrochure
over allergenen ter beschikking in de keuken

20 mei – 26 mei



Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
20 mei	21 mei	22 mei	23 mei	24 mei	25 mei	26 mei
ONTBIJT – SUGGESTIES						
Rozijnen brood	Choco	Peperkoek	Chocolade	Smeerkaas	Honing	Boterkoeken
MIDDAGMAAL						
Tomaten soep *****	Wortel soep *****	Broccoli soep *****	Romige tomaten soep *****	Knolselder soep met blauwe kaas *****	Erwtensoup *****	Asperge soep *****
Gevulde kalfsborst	Kippen filet	Gyros	Vol au vent	Atlantisch Kabeljauw haasje	Beenham	Kippenbil
Rode wijnsaus	Boursin saus	Provençaalse saus			Champignon saus	Kippenjus
Gestoofd witloof	Erwten	Warme tomaat	Slaatje	Groenten tagliatelle	Fris slaatje	Abrikozen
Kroketten	Natuur aardappelen	Rijst	Frietjes	Parel couscous	Aardappel in de pel Kruidenboter	Kroketten
AVONDMAAL						
Krab salade	Filet de sax	Vlees	Kip salade	Vlees	Américain natuur	Hesp
		Gevulde croissant				Vlees salade
Kaas	Kaas	Kaas	Kaas	Watou	Kaas	Chaumes
Pudding	Fruit	Yoghurt	Pudding	Fruit	Platte kaas	Yoghurt

SMAKELIJK ETEN VANWEGE HET KEUKENTEAM

voor al onze gerechten hebben we een informatiebrochure
over allergenen ter beschikking in de keuken

27 mei – 2 juni



Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
27 mei	28 mei	29 mei	30 mei	31 mei	1 juni	2 juni
ONTBIJT – SUGGESTIES						
Confituur	Smeerkaas	Chocolade	Omelet	Peperkoek	Luikse siroop	Suiker brood
MIDDAGMAAL						
Pompoen soep *****	Knolselder soep *****	Preisoep *****	Courgetten soep *****	Kippen soep *****	Pastinaak soep *****	Tomaten roomsoep *****
Witte pens	Varkens lapje	Rosbief	Gebakken visfilet	Vogelnestje	Varkens gebraad	Konijn
Uiensaus	Blakwell saus	Bordelaise saus	Mosterd saus	Tomaten saus	Vleesjus	Trappisten saus
Verse appelmoes	Gemengd slaatje	Gestoofd witloof	Duo spinazie	Gebakken champignons	Bloemkool	Pruimen Verse appelmoes
Puree	Frietjes	Natuur aardappelen	Knolselder puree	Kruiden puree	Natuur aardappelen	Kroketten
AVONDMAAL						
Vleesbrood	Kalkskop	Vlees	Vlees	Bierworst	Kalfsgehakt	Hamsalade
		Loempia				
Kaas	Kaas	Kaas	Watou	Kaas	Kaas	Kaas
Fruit	Pudding	Fruit	Yoghurt	Pudding	Platte kaas	Yoghurt

SMAKELIJK ETEN VANWEGE HET KEUKENTEAM

voor al onze gerechten hebben we een informatiebrochure
over allergenen ter beschikking in de keuken

COLOFON

WOONZORGCENTRUM		AFDELINGEN	
Secretariaat en onthaal	056 73 18 11	Meibloem ZORG 1	056 73 18 18
		Zonnebloem ZORG 1	056 73 18 42
		Wijngaard ZORG 1	056 73 18 19
		<i>Stéphanie Bataillie: Teamcoach</i>	056 73 18 41
		<i>Justine Staesen: Adj. Teamcoach</i>	056 73 18 87
		<i>Katrien Van de Velde: Adj. teamcoach</i>	056 73 18 75
Algemeen Directeur		Maretak ZORG 1	056 73 18 20
<i>Wodka Algoet</i>	056 73 18 14	Gasthuis ZORG 1	056 73 18 24
Coördinator Personeelsbeleid		<i>Emilie Himpe: Teamcoach</i>	056 73 18 73
<i>Sophie Lanckriet</i>	056 73 18 36	<i>Bianca Vanneste: Adj.teamcoach</i>	056 73 18 83
Woon-Zorg Coördinator		Parel ZORG 1	056 73 18 21
<i>Femke Vanacker</i>	056 73 18 63	<i>Kevin Verhoyen: Teamcoach</i>	056 73 18 22
Coördinator Kwaliteit en Communicatie / DPO			
<i>Evelien Robert</i>	056 73 18 51		
Sociale Dienst / Woonassistent AW		Vlasaard ZORG 1	056 73 18 23
<i>Celine Marijsse</i>	056 73 18 38	<i>Kim Dewachter: Teamcoach ad interim</i>	
Verantwoordelijke woonleefteam		DVC – Blauwblomme	
<i>Stephanie De Ruyck</i>	056 73 18 61	<i>Tine Meyfroot: Coördinator</i>	056 73 18 35
Facilitair Coördinator			
<i>Kathleen David</i>	056 73 18 08		
Facilitaire Diensten			
<i>Ilse Houtrique: ploegverantwoordelijke hoteldiensten</i>	056 73 18 85		
<i>Lotte Verbeke: facilitair assistent</i>	056 73 18 16		
<i>Keuken – Bistro</i>	056 73 18 17		
Referentiepersoon Dementie		Pastoraal en Zingeving	
<i>Isabel Eggermont</i>	056 73 18 13	Palliatief Medewerker	
Vrijwilligerswerking		Rouw- en Verliescoach	
<i>Olivier Dumortier</i>	056 73 18 48	<i>Nele Valcke</i>	056 73 18 29
Familieraad			
<i>Vincent Vandompe – Meibloem</i>	0476 64 95 67	<i>Vera Debosschere – Maretak</i>	0479 95 02 01
<i>Katrien Meyfroidt – Wijngaard</i>	0476 73 06 62	<i>Ilka Boudry – Parel</i>	0478 24 31 03
<i>Maureen Dhaene – Wijngaard</i>	0497 50 12 43	<i>Christ Deryckere – Vlasaard</i>	0486 75 49 73
<i>Familie Baert – Wijngaard</i>	0472 23 38 70	<i>Myriam Delaere – Gasthuis</i>	0477 13 19 43
<i>Francine Dhondt – Maretak</i>	0476 82 23 27	<i>Sabine Meyfroidt – Gasthuis</i>	0472 85 44 40