

MENU RESTAURANT - MAART 2025

Datum	Soep	Hoofdschotel	B-Menu
Za 01	Dagsoep	Varkensgebraad - rode kool - aardappelen	
ZO 02	Dagsoep	Kaasburger - witloof - aardappelen	
MA 03	Wortelsoep	Kipbrochette - ananas - kerriesaus - rijst	Zuurkool - hammetje
DI 04	Kipperoomsoep	Worst - savooipuree	Zuurkool - hammetje
WO 05	Erwtensoepp	Bereide américain - frietjes	Zuurkool - hammetje
DO 06	Preioep	Boomstammetje - boontjes - aardappelen	Zuurkool - hammetje
VR 07	Tomatensoep	Rogvleugel met kappertjes - gepersilleerde aardappelen	Zuurkool - hammetje
ZA 08	Dagsoep	Gentse waterzooi - krielaardappelen	
ZO 09	Dagsoep	Witloof in hesp - kaassaus - puree	
MA 10	Groentenbouillon	Lamsepigram - spinazie in bechamelsaus - aardappelen	Cannelloni - bolognaisesaus
DI 11	Waterkers	Macaroni - ham - kaassaus	Cannelloni - bolognaisesaus
WO 12	Pompoensoep	Varkenslapje - snijboontjes - aardappelen	Cannelloni - bolognaisesaus
DO 13	Tomatensoep	Stoofvlees - frietjes	Cannelloni - bolognaisesaus
VR 14	Seldersoepp	Fishsticks - wortelpuree - tartaarsaus	Cannelloni - bolognaisesaus
ZA 15	Dagsoep	Kalfsblanket - krielaardappelen	
ZO 16	Dagsoep	Kalkoen - appelsiensaus - knolselderpuree	
MA 17	Tomatensoep	Hamburger - prei in bechamelsaus - aardappelen	Blanket - rijst
DI 18	Courgettesoepp	Cordon bleu - broccolipuree	Blanket - rijst
WO 19	Soepje van spinazie	Varkensgebraad - witte kool - aardappelen	Blanket - rijst
DO 20	Minestrone-soep	Pensen - appelmoes - aardappelen	Blanket - rijst
VR 21	Komkommersoepp	Koude visschotel - frietjes	Blanket - rijst
ZA 22	Dagsoep	Brochette "Provençale" - gebakken aardappelen	
Z O 23	Dagsoep	Spek - wortelpuree	
MA 24	Wortelsoep	Schnitzel - boterboontjes - gekookte aardappelen	Boerenomelet
DI 25	Tomatensoep	Rosbief - bloemkool in bechamelsaus - kroketjes	Boerenomelet
WO 26	Aspergesoepp	Balletjes in tomatensaus - voetselder - puree	Boerenomelet
DO 27	Preisoep	Steak "Archiduc" - frietjes	Boerenomelet
VR 28	Uiensoep	Gebakken forel - boter Citroensaus - gepersilleerde aardappelen	Boerenomelet
ZA 29	Dagsoep	Lasagne	
ZO 30	Dagsoep	Chipolata - erwtjes - gratin dauphinois aardappelen	
MA 31	Tomatensoep	Vol-au-vent - frietjes	Koude vleeschotel

Contactpersoon voor alle inlichtingen, annulatie's of bijbestellingen (3 dagen op voorhand)
Esmée Huybrechts 02/462 13 20