

MENU RESTAURANT - NOVEMBER 2025

Datum	Soep	Hoofdschotel	B-Menu
ZA 01	Dagsoep	Rundsburger met broccoli en gekookte aardappelen	
ZO 02	Dagsoep	Varkensgebraad met erwten en gepersilleerde aardappelen	
MA 03	Wortelsoep	Kippenlapje met appelmoes en gestoomde aardappelen	Stoofpotje van kalkoen kerrie en gestoomde rijst
DI 04	Gevogeltesoep	Braadworst met savooipuree	Stoofpotje van kalkoen kerrie en gestoomde rijst
WO 05	Groentenbouillon	Luikse salade	Stoofpotje van kalkoen kerrie en gestoomde rijst
DO 06	Tomatensoep	Vlaamse stoof karbonade met frietjes	Stoofpotje van kalkoen kerrie en gestoomde rijst
VR 07	Waterkerssoep	Zalmlasagne	Stoofpotje van kalkoen kerrie en gestoomde rijst
ZA 08	Dagsoep	Gegarneerde zuurkool met puree	
ZO 09	Dagsoep	Chipolata met bloemkool en gekookte aardappelen	
MA 10	Dagsoep	Kaasburger oude mosterd saus en wortelpuree	Mergueze met preipuree
DI 11	Dagsoep	Vol-au-vent met rösti	!Restaurant gesloten!
WO 12	Witloofsoep	Varkensgebraad met spruitjes en gekookte aardappelen	Mergueze met preipuree
DO 13	Tomatensoep	Hamburger met schorseneren en gekookte aardappelen	Mergueze met preipuree
VR 14	Seldersoep	Vis "Florentine" met gekookte aardappelen	Mergueze met preipuree
ZA 15	Dagsoep	Pensen met rode kool en gekookte aardappelen	
ZO 16	Dagsoep	Kalkoenlapje met appelmoes en gebakken aardappelen	
MA 17	Courgettesoep	Cordon bleu met wortelen en erwten en gekookte aardappelen	Stoofvlees met gekookte aardappelen
DI 18	Tomatensoep	Mignonette met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	Stoofvlees met gekookte aardappelen
WO 19	Dagsoep	Lasagne SENIORENFEEST	!Restaurant gesloten!
DO 20	Waterkerssoep	Witloof in hesp met kaassaus en pureeaardappelen	Stoofvlees met gekookte aardappelen
VR 21	Groentenbouillon	Fishsticks met tartaarsaus, winterslaatje en frieten	Stoofvlees met gekookte aardappelen
ZA 22	Dagsoep	Kalkoengebraad met appelsiensaus en knolselderpuree	
ZO 23	Dagsoep	Brochette provençale met gebakken aardappelen	
MA 24	Pastinaaksoep	Rosbief Bordelaise met witloof en aardappelkroketten	Cassoulet
DI 25	Tomatensoep	Boomstammetje met broccoli en gekookte aardappelen	Cassoulet
WO 26	Witloofsoep	Konijn op vlaamse wijze met frietjes	Cassoulet
DO 27	Minestrone	Gebakken spek met spinaziepuree	Cassoulet
VR 28	Kervelsoep	Waterzooi van vis met gestoomde aardappelen	Cassoulet
ZA 29	Dagsoep	Slavink met savooi en pureeaardappelen	
ZO 30	Dagsoep	Spaghetti Bolognaise	

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