OCMW WEMMEL

MENU RESTAURANT - NOVEMBER 2026

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

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