

Menu

Mei 2024

MAANDAG 20 MEI

Paprikaroomsoep

Eendenbil met Grand Marnier en sinaassaus
romanoboontjes en gratin aardappelen

Feestgebakje

DINSDAG 21 MEI

Lentesoep

Varkenstongetjes in 't groen
broccoli en getomateerde Griekse pasta

Panna cotta framboos

WOENSDAG 22 MEI

Tomatensoep

Coq au vin met rode wijn, champignons en zilveruitjes
cruditeitenslaatje met dressing en frietjes

Fruityoghurt

DONDERDAG 23 MEI

Knolseldersoep

Gebakken braadworst met gebruide ajuinringen
zomerhutsepot met koolrabi en nieuwe aardappelen

Rijstpap

VRIJDAG 24 MEI

Cressonsoep

Vispannetje met fijne groenten
aardappelpuree met tuinkruiden

Gesneden fruit

ZATERDAG 25 MEI

Champignonsoep

Rundsstoofpot Montmorency met veenbessen en rode
uienconfituur, appelcompote en kookaardappelen

Chocomousse

ZONDAG 26 MEI

Soep op de afdeling

Gebraiseerde beenham met crème van brie, krokant
gebakken witloof en aardappelnootjes

Ijsscoupe

