

Menu

Mei 2024

MAANDAG 29 APRIL

Florentijnse soep

Cordon bleu met honing-mosterdsaus, prei in de room
gebakken krieltjes met tuinkruiden
Fruit

DINSDAG 30 APRIL

Soep van peultjes

Goldenburger met Normandische saus
erwtjes met spekjes en kookaardappelen
Liégoise mokka

WOENSDAG 1 MEI

Apero met hapjes

Gebraiseerde kalkoenborst in witte druivensaus, tomaat
uit de oven, gestoofde romanesco, gratinaardappelen
Gebakje

DONDERDAG 2 MEI

Saint Germainsoep

Vol au vent met bladerdeegje, fris
cruditeitenslaatje met dressing en frietjes
Fruityoghurt

VRIJDAG 3 MEI

Paprikasoep

Gepaneerde filet meunière met citroenhollandaise
bloemkool en puree met zoete aardappel
Flan caramel

ZATERDAG 4 MEI

Champignonsoep

Rundsstoofvlees op Hongaarse wijze
appelcompote en kookaardappelen
Chocolademousse

ZONDAG 5 MEI

Soep op de afdeling

Weens gebrad met geitenkaas, gebakken
courgette en tomaat met lookjus en kroketten
Ijsscoupe

