

Menu

Mei 2024

MAANDAG 6 MEI

Wortelsoep

Kalkoenborstescaloppe met dragon
gebakken champignons en kookaardappelen
Fruit

DINSDAG 7 MEI

Courgettensoep

Vleesbrood met gebruikte ajuinringen
knolselder met peterselie en gebakken aardappelen
Pudding met koek

WOENSDAG 8 MEI

Preisoep

Gebakken biefstuk met béarnaise
veldslaatje met witloof en appel en frietjes
Fruityoghurt

DONDERDAG 9 MEI

Apero met hapjes

Rundstong met Madeirasaus
boontjes in spekjasje en kroketten
Straciatella mousse

VRIJDAG 10 MEI

Knolseldersoep

Gesauteerde vis met sausje van citroentijm en munt
gestoofde venkel met appel en ajuin en pasta
Fruitcocktail

ZATERDAG 11 MEI

Bloemkoolsoep

Casselrib met jagersaus, schorseneren in lichte room
kookaardappelen
Rijstpap

ZONDAG 12 MEI

Aperitief met versnaperingen

Varkenswangetjes met Luikse stroop en peperkoek
lauwe perzik en rösti
Ijsscoupe

