



WEEKMENU

Maandag

17.03.25

PREISOEP
KALFSBROOD MET RODE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CREME GEZOUTEN BOTER

Lundi

POTAGE DE POIREAUX
PAIN DE VEAU – CHOU ROUGE
POMMES DE TERRE NATURE
CREME BEURRE SALE

Dinsdag

18.03.25

AJUINSOEP
QUICHE LORRAINE
SLAATJE
FRUITSLA

Mardi

POTAGE AUX OIGNONS
QUICHE LORRAINE
LAITUE
SALADE DE FRUITS

Woensdag

19.03.25

BLOEMKOOLSOEP
GEGRILDE ZWAARDVIS
WOKGROENTEN EN NOEDEL
FLENSJES

Mercredi

POTAGE DUBARRY
ESPADON GRILLE
WOK DE LEGUMES – NOUILLES
CREPES

Donderdag

20.03.25

SPINAZIESOEP
KALKOENGEBRAAD MET PEERTJES
BOURSINSAUS
GEBAKKEN AARDAPPELEN
CHOCOLADEMOUSSE

Jeudi

POTAGE FLORENTINE
ROTI DE DINDE – POIRES
SAUCE AU BOURSIN
POMMES DE TERRE RISSOLEES
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vrijdag

21.03.25

KIPPENBOUILLON
FISH STICKS MET TARTAARSAUS
BROCCOLIPUREE
IJS

Vendredi

BOUILLON DE POULET
FISH STICKS – SAUCE TARTARE
PUREE AU BROCOLI
GLACE

Zaterdag

22.03.25

PAPRIKASOEP
KALFSBLANKET MET WORTELEN
RIJST
ANANAS NINON

Samedi

POTAGE DE POIVRONS
BLANQUETTE DE VEAU – CAROTTES
RIZ
ANANAS NINON

Zondag

23.03.25

RUNDSCARPACCIO MET
RUCOLA EN PARMEZAAN
VARKENSHAASJE MET PEPERSAUS
GROENTENKRANS
DENAPPELTJES
GEBAK

Dimanche

CARPACCIO DE BOEUF
ROQUETTE ET PARMESAN
FILET DE PORC – SAUCE AU POIVRE
BOUQUETIERE DE LEGUMES
POMMES PIN
PATISSERIE

In geval van allergieën, meld ze ons.
De samenstelling van de producten kan wijzigen.



Maandag
17 maart
15.00u

High tea

Aangeboden voor de residenten
en één genodigde

Woensdag
19 maart
15.00u

Scrabble en rummikub

In de bridgeroom

Donderdag
20 maart
11.30u

Aperitiefmoment

Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs

Vrijdag
21 maart
14.30u

Bridge en wiezen

In het restaurant