



WEEKMENU

Maandag

15.06.26

WITLOOFSOEP
KALFSBROOD MET SNIJBONEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KAASSCHOTELTJE

Dinsdag

16.06.26

GAZPACHO
ORLOFFGEBRAAD MET ERWTJES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
BANANENMILKSHAKE

Woensdag

17.06.26

PARMENTIERSOEP
GEGRILDE ZWAARDVISFILET
WOKGROENTEN
RIJST
PROFITEROLES

Donderdag

18.06.26

COURGETTENSOEP
KIP MET APPELMOES
GEBAKKEN AARDAPPELEN
TIRAMISU

Vrijdag

19.06.26

SELDERSOEP
ZALMFILET
DRAGONS AUS
VENKEL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
IJS

Zaterdag

20.06.26

JULIENNESOEP
OSSO BUCO
TAGLIATELLI
MELOENSALADE MET MUNT

Zondag

21.06.26

TOAST CHAMPIGNONS
STEAK MET PEPPERROOMSAUS
GEMENGDE SLA
FRIETEN
GEBAK

Lundi

POTAGE DE CHICONS
PAIN DE VEAU - HARICOTS COUPES
POMMES DE TERRE NATURE
ASSIETTE DE FROMAGES

Mardi

GAZPACHO
ROTI ORLOFF-PETITS POIS
POMMES DE TERRE NATURE
MILKSHAKE A LA BANANE

Mercredi

POTAGE PARMENTIER
FILET D'ESPADON GRILLE
WOK DE LEGUMES
RIZ
PROFITEROLES

Jeudi

POTAGE DE COURGETTES
POULET - COMPOTE DE POMMES
POMMES DE TERRE RISSOLEES
TIRAMISU

Vendredi

POTAGE DE CELERI
FILET DE SAUMON
SAUCE A L'ESTRAGON
FENOUIL
POMMES DE TERRE NATURE
GLACE

Samedi

POTAGE JULIENNE
OSSO BUCO
TAGLIATELLI
SALADE DE MELON A LA MENTHE

Dimanche

TOAST AUX CHAMPIGNONS
STEAK AU POIVRE
SALADE MIXTE
FRITES
PATISSERIE

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

Maandag
15 juni
15.00u

High tea
Aangeboden voor de residenten
en één genodigde

Dinsdag
16 juni
15.00u

Film: Les Bronzés
In de bridgeroom

Woensdag
17 juni
15.00u

Scrabble en rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
18 juni
11.30u

Aperitiefmoment
Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs

Vrijdag
19 juni
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
19 juni
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom