



WEEKMENU

Maandag

14.09.26

PREISOEP
BLINDE VINK MET KNOLSELDER
GEKOOKTE AARDAPPELEN
FLAN CARAMEL

Dinsdag

15.09.26

BLOEMKOOLSOEP
OSSO BUCO
TAGLIATELLI
VERRASSINGSAPPEL

Woensdag

16.09.26

KERVELSOEP
ZOMERSTOEMP MET GEPOCHEERD EI
EN GRIJZE GARNALEN
BRUSSELSE WAFEL

Donderdag

17.09.26

GROENTENSOEP
KONIJN MET PRUIMEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KAASSCHOTELTJE

Vrijdag

18.09.26

TOMATENSOEP
MOSSELEN
FRIETEN
IJS

Zaterdag

19.09.26

KOMKOMMERSOEP
VARKENSGEBRAAD BLACKWELL
BROCCOLI
GEKOOKTE AARDAPPEL
CHOCOLADEMOUSSE

Zondag

20.09.26

RUNDSCARPACCIO MET PARMESAN
KALFSMEDAILLON
GEKARAMELISEERD WITLOOF
GEBAKKEN AARDAPPELEN
GEBAK

Lundi

POTAGE AUX POIREAUX
OISEAU SANS TETE – CELERI RAVE
POMMES DE TERRE NATURE
FLAN CARAMEL

Mardi

POTAGE DUBARRY
OSSO BUCO
TAGLIATELLI
POMME SURPRISE

Mercredi

POTAGE DE CERFEUIL
STOEMP D'ETE – ŒUF POCHE
CREVETTES GRISES
GAUFRE DE BRUXELLES

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
LAPIN AUX PRUNEAUX
POMMES DE TERRE NATURE
ASSIETTE DE FROMAGES

Vendredi

POTAGE DE TOMATES
MOULES
FRITES
GLACE

Samedi

POTAGE DE CONCOMBRE
ROTI DE PORC BLACKWELL
BROCOLI
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Dimanche

CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN
MEDAILLON DE VEAU
CHICONS CARAMELISES
POMMES DE TERRE RISSOLEES
PATISSERIE

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

Maandag
14 september
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Maandag
14 september
15.00u

High tea
Aangeboden voor de residenten
en één genodigde

Woensdag
16 september
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
17 september
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chef

Vrijdag
18 september
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
18 september
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom