



WEEKMENU

Maandag

COURGETTENSOEP
KALFSBROOD MET BLOEMKOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
GRIESMEEL MET COULIS

8.12.25

Lundi

POTAGE DE COURGETTES
PAIN DE VEAU – CHOU FLEUR
POMMES DE TERRE NATURE
SEMOULE DE RIZ - COULIS

Dinsdag

LOEMPIA MET ZOETZURE SAUS
HUTSEPOT
GEGRATINEERDE CITRUSVRUCHTEN

9.12.25

Mardi

LOEMPIA - SAUCE AIGRE DOUCE
HOCHEPOT
GRATIN D'AGRUMES

Woensdag

TOMATENSOEP
LENGFILET DUGLERE
GESTOOFDE VENKEL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
APPELSTRUDEL

10.12.25

Mercredi

POTAGE DE TOMATES
FILET DE LINGUE DUGLERE
FENOUIL A L'ETUVEE
POMMES DE TERRE NATURE
APPELSTRUDEL

Donderdag

WITLOOFSOEP
KIPPENBIL MET CURRYSOUS
ANANAS
RIJST
CREME BRULEE

11.12.25

Jeudi

POTAGE DE CHICONS
CUISSÉ DE POULET – SAUCE CURRY
ANANAS
RIZ
CREME BRULEE

Vrijdag

JULIENNESOEP
PALING IN 'T GROEN
FRIETEN
IJS

12.12.25

Vendredi

POTAGE JULIENNE
ANGUILLE AU VERT
FRITES
GLACE

Zaterdag

CHAMPIGNONSOEP
VARKENSGBRAAD - BELGISCHE PICKLES
SAVOOISTOEMP
SPECULAASMOUSSE

13.12.25

Samedi

POTAGE DE CHAMPIGNONS
ROTI DE PORC – PICKLES BELGES
STOEMP DE CHOU VERT
MOUSSE AU SPECULOOS

Zondag

TOAST GEROOKTE FOREL
LAMSKOTELETJES MET FLAGEOLETS
GEBAKKEN KRIELTJES MET ROZEMARIJN
GEBAK

14.12.25

Dimanche

TOAST A LA TRUITE FUMEE
COTELETTES D'AGNEAU – FLAGEOLETS
GRENAILLES RISSOLEES AU ROMARIN
PATISSERIE

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

Dinsdag
9 december
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Dinsdag
9 december
13.45u

Kerst sfeer opsnuiven bij
'Tuincenter Claes'
Inschrijven voor maandag 8 december

Woensdag
10 december
15.00u

Rummikub en Scrabble
In de bridgeroom

Donderdag
11 december
11.30u

Aperitiefmoment
Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs.

Donderdag
11 december
15.00u

Huiskamerconcert RINA MAR
Violiste Rientje Van Oirschot brengt
een mix van klassieke, filmische en
nieuwe muziektechnieken.

Vrijdag
12 december
14.00u

Bridge en wiezen
In het restaurant