

Menu November '21

Steeds een soep, hoofdgerecht & dessert

Ma	1 nov	Allerheiligen – Tomatensoep -Varkenshaasje met champignonroomsaus, wortel en erwtes en puree*
Di	2 nov	Knolselder-wortelsoep – Tongrolletjes “Véronique” met groene boontjes en peterseliepuree
Wo	3 nov	Courgettesoep met kruidenkaas – Ardeens gehaktbrood met graanmosterdsaus, savooikool met spek en wortelpuree
Do	4 nov	Pompoencrèmesoep met balletjes – Fazantenballetjes “ Grand Veneur” met gebakken spruitjes, peertje, veenbessen en gratinaardappeltjes
Vr	5 nov	Bloemkool-broccolisoe – Zalmfilet met dillesausje, erwtes, champignons en knolselderpuree
Za	6 nov	Tomaat-paprikasoep – Stoofpotje van kip met Oude Geuze, seizoensgroenten en gekookte aardappel
Ma	8 nov	Parmentiersoep – Gebakken kipfilet met dragonsaus, snijboontjes en wortel/aardappelgratin
Di	9 nov	Wortel-pastinaaksoep – Vis van de dag met Provençaalsesaus, ratatouillegroenten en peterseliepuree
Wo	10 nov	Kippenbouillonsoep met balletjes – Gebakken braadworst met jus nature, rode kool met appeltjes en gekookte aardappeltjes
Do	11 nov	Wapenstilstand – Kervelroomsoep - Hongaarse goulash met gestoofde wortel en rijst met erwtes*
Vr	12 nov	Champignonroomsoep – Pasta rode pesto met gebakken scampi, zuiderse groenten en parmezan
Za	13 nov	Ajuinsoep met geraspte kaas – Parelhoenfilet met Jagersaus, gestoofd witloof en waterkersstoemp
Ma	15 nov	Tomaat-courgettesoep – Chipolatta met vleesjus, bloemkool in béchamel en gekookte aardappel
Di	16 nov	Minestrone-soep met Vermicelli – Sliptongetjes smet peterseliesausje, geroosterde kerstomaatjes en broccolipuree
Wo	17 nov	Pompoen-wortelcrèmesoep – Hertenragout met peertje, veenbessen, wintergroenten en knolseldergratin
Do	18 nov	Witloofsoep met dille – Kippenblokjes in zoetzure saus met oosterse groentjes en nasi goreng
Vr	19 nov	Preisoep met hamblokjes – Kabeljauwhaasje met mosterdsausje, gestoofde prei met citroen en spinaziepuree
Za	20 nov	Waterkerssoep – Gehaktballen met selder in tomatensaus en gekookte aardappeltjes
Ma	22 nov	Broccolisoe met kruidenkaas – Varkensgebraad met peperroomsaus, wortel, erwtes en spekrolletje met groene boontjes en puree
Di	23 nov	Tomaat-pompoensoep – Gebakken scampi met pernodsausje, gestoofde venkel en pommes duchessepuree
Wo	24 nov	Linzensoep met brunoisegroenten – Gebakken witte pens met jus nature, appelmoes en gekookte aardappel
Do	25 nov	Tomatenroomsoep met balletjes – Stoverij van everzwijn met rode wijn, gebakken spruitjes en pompoen-puree
Vr	26 nov	Bloemkoolsoep – Vispannetje op Oostendse wijze met broccoli, champignons en puree
Za	27 nov	Groene groentesoep – Witloof in de oven met ham, kaassaus en gekookte peterselieaardappeltjes
Ma	29 nov	Wortelcrèmesoep – Gebakken hamburger met ajuiusaus, knolselder/pompoenblokjes en peterseliegratin
Di	30 nov	Groentebouillonsoep – Vis van de dag met duglérésaus, groene boontjes en andijviepuree met bacon

* Deze maaltijden worden op 30/10 (allerheiligen) en 10/11 geleverd (wapenstilstand)