

Menu Feb 2021

Ma	1 feb.	Broccolisoepp met kruidenkaas - Varkenshaasje met graanmosterdsaus, snijboontjes en gratin dauphinoise
Di	2 feb.	Tomatenroomsoep met balletjes – Zalmfilet met béarnaisesaus en stoemp van boerenkool met spekjes
Wo	3 feb.	Kippenbouillonsoep – Kalfsgebraad met saliesausje, wortel en erwtjes en gekookte aardappeltjes
Do	4 feb.	Pompoen-paprikasoep – Vol au vent met koekje, fris slaatje en peterselieaardappeltjes
Vr	5 feb.	Courgettesoep – Tagliatelli “Diabolique” met gebakken scampi, olijven, kerstomaatjes en ricotta
Za	6 feb.	Andalusische groentesoep - Parelhoenfilet met met cognacsausje, gebakken witloof en geroosterde aardappeltjes
Ma	8 feb.	Kervelroomsoep met balletjes – Gebakken hamburger “Archiduc” met groene boontjes en gratin dauphinoise
Di	9 feb.	Minestrone groentesoep – Schelvishaasje met kreeftensaus, broccoliroosjes en Zuiderse groentenstoemp
Wo	10 feb.	Bloemkoolsoep – Gebakken kipfilet met dragonsausje, gebakken champignons, geroosterde wortel en krieltjes
Do	11 feb.	Witloof-dillesoep – Wildstoverij met veenbessen, gebakken spruitjes en pompoengratin
Vr	12 feb.	Wortel-paprikasoep – Kabeljauwfilet met beurre blanc van Hoegaerden, gestoofde prei en andijviepuree
Za	13 feb.	Parmentiersoep met ham – Traag gegaard speenvarken met blackwellsaus, spitskool, spek en patatas bravas
Ma	15 feb.	Pompoen-tomatensoepp – Chipolatta met ajuinsaus, Bloemkool in Béchamelsaus en gekookte aardappel
Di	16 feb.	Peterseliesoepp – Tongrolletjes à la Dugléré met witte wijnsaus en broccolistoemp met erwtjes
Wo	17 feb.	Groentebouillonsoep met balletjes- Gentse Waterzooi met kip, seizoensgroentjes en krielaardappeltjes
Do	18 feb.	Tomatenroomsoep – Courgetteboomstammetje met Provençaalse saus, zuiderse groentjes en gratin
Vr	19 feb.	Bloemkool-broccolisoepp – Schartongfilet met choronsaus en stoemp van waterkers en gebakken ui
Za	20 feb.	Groene groentesoep – Stoofpotje van varkenskotelette met Rodenbach, wortel, knolselderblokjes en peterselieaardappeltjes
Ma	22 feb.	Tomaat-courgettesoepp – Boerenbraadworst met vleesjus, rode kool en apppel en gekookte aardappel
Di	23 feb.	Champignonroomsoep – Gebakken scampi met curry-kokossausje, wokgroenten en nasi gorengrijst
Wo	24 feb.	Erwtensoepp met croutons en spek – Kalfsfricassée met zilveruitjes, spek, gestoofde groentjes en puree
Do	25 feb.	Tomatenroomsoep met balletjes - Pasta “pesto” met kippenreepjes, groene kruiden, parmezan en ricotta
Vr	26 feb.	Knolseldersoepp met wit bier- Vispannetje op Oostendse wijze met fijne groentjes en preipuree
Za	27 feb.	Bouillabaisesoep – Witloofrolletje in de oven met kaassaus en gekookte aardappeltjes

Normale portie (senioren)

1 maaltijd = 10 euro
 200 euro = 20 maaltijden + 1 gratis
 400 euro = 40 maaltijden + 4 gratis
 1000 euro + 100 maaltijden + 12 gratis

Grote portie (volwassenen)

1 maaltijd = 15 euro
 300 euro = 20 maaltijden + 1 gratis
 600 euro = 40 maaltijden + 4 gratis
 1500 euro + 100 maaltijden + 12 gratis