

## Menu van 2 tem 18 september 2019

<p><b>Maandag 2 september 2019</b> Courgette dragonsoep * Geb schelvisfilet Thaise vissaus Wokgroenten Basmati rijst * Vol au vent Puree Veldsla <b>Appel</b></p>	<p><b>Maandag 9 september 2019</b> Tomatensoep * Kalkoentournedos Braadjus Bloemkool in Bechamellesaus Aardappelen * Gnocchi zuiders getint en gegrild Peer</p>
<p><b>Dinsdag 3 september 2019</b> Tomatensoep * Biefstuk Forestiere saus Knolselderzalf Peterselieaardappelen * Salade van linzen, Kikkererwten en erwten Gerookte forel, Mascarpone/limoendressing Caramelflan</p>	<p><b>Dinsdag 10 september 2019</b> Broccolisoepp * Gebakken pladijs witte wijnsaus Gebakken witloof Broccolipuree * Hamburger Choronsaus Slaatje Krielpatates met rozemarijn en limoen Rijstpudding</p>
<p><b>Woensdag 4 september 2019</b> Champignonsoep * Varkenshaasje Braadjus Zuiderse groenten Aardappelen * Vis v/d dag, Puree met zwarte olijven Waterkers, Blanke boter saus met bieslook Nectarine</p>	<p><b>Woensdag 11 september 2019</b> Zomerbouillon Vlaamse stoverij Prinsessenboontjes Aardappelen * Vis v/d dag Mediterrane groenten Basilicumolie Puree Perzik</p>
<p><b>Donderdag 5 september 2019</b> Korvkommersoep Kalfsbrood Graanmosterdsaus Tuinbonen en wortelen Zoete Aardappel-wedges * Gebakken champignons, Fijne boontjes Gegrilde paprika, Wilde rijst, Crème Isigny Chocoladeschuim</p>	<p><b>Donderdag 12 september 2019</b> Spinazie - Kervelsoep * Kipfilet Braadjus met kervel Gestoofde koolrabi Aardappelen * Quinoa met artisjok en mini maïskolven Dressing van rode biet Yoghurt</p>
<p><b>Vrijdag 6 september 2019</b> Brunoisesoep * Ardense steak Paprika/kruidensaus Gebakken champignons met selder Parelcouscous met tuinkruiden * Vleesspies Béarnaise saus Slaatje Gebakken aardappelen Sinaasappel</p>	<p><b>Vrijdag 13 september 2019</b> Seldersoep * Gebakken zalmfilet Dragonmousseline Gebakken champignons en spinazie Zwart-witte rijst * Lasagne Bolognaise Appel</p>
<p><b>Zaterdag 7 september 2019</b> Aardappelloeksoep Gebakken vleesballetjes tomaat/groentensaus Veldsla met vinaigrette Aardappelen Fruitkaas</p>	<p><b>Zaterdag 14 september 2019</b> Minestrone Braadworst Braadjus Wortelen Bieslookpuree Caramelflan</p>
<p><b>Zondag 8 september 2019</b> Preisoep Kabeljauw warme groentenvinaigrette Gestoofde venkel Puree Yoghurt met fruit</p>	<p><b>Zondag 15 september 2019</b> Kervelsoep Kippenblokjes Groene currysaus Wokgroenten Basmatirijst Chocoladeschuim</p>