



## WEEKMENU

### Maandag

TOMATENSOEP  
GEGARNEERDE ZUURKOOL  
GEKOOKTE AARDAPPELEN  
YOGHURT MET GRENADINE

20.01.25

### Lundi

POTAGE DE TOMATE  
CHOUROUTE GARNIE  
POMMES DE TERRE NATURE  
YAOURT A LA GRENADINE

### Dinsdag

COURGETTENSOEP  
KALKEENGEBRAAD MET PERZIKEN  
GEBAKKEN AARDAPPELEN  
CHOCOLADEMOUSSE

21.01.25

### Mardi

POTAGE DE COURGETTES  
ROTI DE DINDE AUX PECHES  
POMMES DE TERRE RISSOLEES  
MOUSSE AU CHOCOLAT

### Woensdag

AARDPERENSOEP  
FORELFILET MET AMANDELEN  
SPINAZIE  
GEKOOKTE AARDAPPELEN  
BISCUITROL

22.01.25

### Mercredi

POTAGE DE TOPINAMBOUR  
FILET DE TRUITE AUX AMANDES  
EPINARDS  
POMMES DE TERRE NATURE  
ROULEAU SUISSE

### Donderdag

PREISOEP  
KALFSTONG IN MADEIRASAUS  
PUREE  
APPEL IN DE OVEN

23.01.25

### Jeudi

POTAGE DE POIREAU  
LANGUE DE VEAU A LA SAUCE MADEIRE  
PUREE  
POMME AU FOUR

### Vrijdag

WORTELSOEP  
QUICHE MET ZALM EN BROCCOLI  
IJS

24.01.25

### Vendredi

POTAGE CRECY  
QUICHE AU SAUMON ET AU BROCCOLI  
GLACE

### Zaterdag

POMPOENSOEP  
SCHNITZEL MET PRINSESSENBOONTJES  
GEKOOKTE AARDAPPELEN  
RIJSTPAP

25.01.25

### Samedi

POTAGE DE POTIRON  
SCHNITZEL – HARICOTS VERTS  
POMMES DE TERRE NATURE  
RIZ AU LAIT

### Zondag

KAASKROKETTEN  
WATERZOOI VAN MECHELSE KOEKOEK  
GEBAK

26.01.25

### Dimanche

CROQUETTES DE FROMAGE  
WATERZOOI DE COUCOU DE MALINES  
PATISSERIE

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



Maandag  
20 januari  
15.00u

Creatief atelier: pastel  
Expressionistisch kleurgebruik rond het  
thema landschap. Laagdrempelige workshop,  
voor elk niveau toegankelijk.  
Inschrijving vereist bij de receptie

Woensdag  
22 januari  
15.00u

Scrabble en Rummikub  
In het restaurant

Donderdag  
23 januari  
11.30u

Aperitiefmoment  
Amuse-bouche aangeboden door de chefs

Vrijdag  
24 januari  
14.30u

Bridge en wiezen  
In het restaurant