

Dorpsrestaurant 'De Boomgaard' - menu juli 2026



Woensdag 1 juli	Andalousische soep	Tomaat garnaal - mayonaise - kropsla - frietjes	Liégeois vanille
Donderdag 2 juli	Courgettensoep	Gegrilde kalkoendij - bruin biersaus - spinazie in room - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 3 juli	Parmentiersoep	Gevulde scholfilet - kreeftensaus - broccoli - farfalle	Roomijsje
Zaterdag 4 juli	Portugese soep	Kalfsblanket - groentenmacedoine - natuuraardappelen	Rijstpudding
Zondag 5 juli	Waterkerssoep	Kasselrib - jagersaus - perziken - duchesse-aardappelen	Gebak
Maandag 6 juli	Venkel-courgettesoep	Varkensschnitzel - portosaus - gebakken wokgroenten - natuuraardappelen	Flan karamel
Dinsdag 7 juli	Kervelsoep	Boerenworst - mosterdsaus - appelmoes - roomaardappelen	Messinaroom
Woensdag 8 juli	Tomatensoep met balletjes	Kippenbout - archiduc - ijsbergsla - frietjes	Liégeois chocolade
Donderdag 9 juli	Champignonsoep	Hamburger - vleesjus - andijvie in room - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 10 juli	Groentensoep	Koolvisfilet meuniere - witte wijnsaus - tomaten - puree	Roomijsje
Zaterdag 11 juli	Pastinaaksoep	Varkensgoulash - prinsessenbonen - natuuraardappelen	Vanillepudding
Zondag 12 juli	Paprikasoep	Gemarineerde kipfilet - zoetzure saus - wortelduo met rozemarijn - kroketten	Gebak
Maandag 13 juli	Spinaziesoep	Boomstammetje - rozemarijnsaus - bloemkool in vinaigrette - natuuraardappelen	Chocolademousse
Dinsdag 14 juli	Ajuinsoep	Omelet met spek - papsaus - karnemelkstampers	Straciatellimousse
Woensdag 15 juli	Andijviesoep	Rosbief - tijmsaus - groen slaatje - frietjes	Fruityoghurt

Donderdag 16 juli	Tomatensoep	Drumstick – waterzooisau – juliennegroenten – gebruinde aardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 17 juli	Aspergesoep	Wijtingfilet in beignetdeeg – zuiderse tartaarsau – mediterrane groenten – natuuraardappelen	Roomijsje
Zaterdag 18 juli	Courgettensoep	Varkensgyros – gebakken groentenrijst	Liégeois mokka
Zondag 19 juli	Minestrone	Kalkoengebraad – peperroomsau – boterboontjes met tijm – aardappelnootjes	Gebak
Maandag 20 juli	Groentensoep	Gemarineerd varkenslapje – portosau – zomermix – natuuraardappelen	Platte fruitkaas
Dinsdag 21 juli FEESTDAG	Preisoep	Rundstoofvlees – seizoenssalade – gebakken krieltjes	Gebak
Woensdag 22 juli	Pompoensoep	Biefstuk – béarnaise – tomaten – frietjes	Chocoladepudding
Donderdag 23 juli	Dubarysoep	Mini vleesbrood – braadjus – witte bonen in tomatensau – natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 24 juli	Ajuinsoep	Gebakken zalmfilet – blanke botersau – broccolipuree	Roomijsje
Zaterdag 25 juli	Waterkerssoep	Gevogeltereepjes op grootmoeders wijze – perziken – couscous	Karamelpudding
Zondag 26 juli	Tomatensoep	Gebakken nootham – roomsau – erwten en wortelen – rösti's	Gebak
Maandag 27 juli	Broccolisoe	Gevogelteschnitzel – provençale sau – ratatouille – penne	Fruityoghurt
Dinsdag 28 juli	Kippensoep	Spekburger – graanmosterdsau – broccolimix – Parijsse aardappelen	Vanillepudding
Woensdag 29 juli	Tomatensoep	Kippenbout in currysau – ananas – frietjes	Griesmeel karamel
Donderdag 30 juli	Champignonsoep	Varkensbrochette – archiduc – erwten – natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 31 juli	Portugese soep	Koolvisfilet duglerésau – brunoise groenten – puree	Roomijsje

Reservatie: Elke weekdag van 8u tot 12u aan het onthaal – Pastorijstraat 56, 8750 Zwevezele – 051 61 10 82

Graag 10 dagen op voorhand reserveren – annulatie 7 dagen vooraf – betaling via maaltijdkaart, aan te kopen aan het onthaal van het WZC