

Dorpsrestaurant 'De Boomgaard' - menu okt 2026



Donderdag 1 okt	Groene seldersoep	Varkensschnitzel - vleesjus - witte kool in mornay - gebruinde aardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 2 okt	Tomatensoep met balletjes	Gebakken zalmfilet - Hollandse saus - broccoli - natuuraardappelen	Roomijsje
Zaterdag 3 okt	Parmentiersoep	Kaasburger - kruidige vleesjus - witte bonen in tomatensaus - Parijse aardappelen	Rijstpudding
Zondag 4 okt	Waterkerssoep	Drumstick - zoetzure saus - julienegroenten - duchessee-aardappelen	Gebak
Maandag 5 okt	Portugese soep	Varkensgoulash - erwten - puree	Flan karamel
Dinsdag 6 okt	Champignonsoep	Balletjes - Luikse saus - appelmoes - natuuraardappelen	Platte fruitkaas
Woensdag 7 okt	Tomatensoep	Vol au vent - seizoenssalade - frietjes	Liégeois chocolade
Donderdag 8 okt	Kervelsoep	Hamburger - vleesjus - bloemkool met mosterdzaad - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 9 okt	Groentensoep	Koolvisfilet Meuniere - witte wijnsaus - preipuree	Roomijsje
Zaterdag 10 okt	Pastinaaksoep	Gemarineerde kipfilet - roomsaus - jonge wortelen - natuuraardappelen	Vanillepudding
Zondag 11 okt	Crecy soep	Ardeens gebrad - jagerssaus - gebakken witloof - kroketten	Gebak
Maandag 12 okt	Paprikasoep	Boomstammetje - rozemarijnsaus - geglaceerde spruitjes - natuuraardappelen	Karamelpudding
Dinsdag 13 okt	Ajuinsoep	Omelet met spek - papsaus - karnemelkstampers	Advocaatmousse
Woensdag 14 okt	St-Germainsoep	Rosbief - bordelaisesaus - witlofsalade - frietjes	Fruityoghurt
Donderdag 15 okt	Tomatensoep	Gegrilde kalkoendij - archiduc - perziken - natuuraardappelen	Seizoensfruit

Vrijdag 16 okt	Spinaziesoep	Fish stick - tartare - spinaziepuree	Roomijsje
Zaterdag 17 okt	Dubarysoep	Kippenbout - sinaasappelsaus - Parijse wortelen - gebruide aardappelen	Liégeois mokka
Zondag 18 okt	Minestrone	Varkensgebraad - peperroomsaus - erwten - kroketten	Gebak
Maandag 19 okt	Ajuinsoep	Balletjes - tomatensaus - broccoli - natuuraardappelen	Platte fruitkaas
Dinsdag 20 okt	Crecy soep	Gevogelte cordon bleu - vleesjus - rode kool met appeltjes - roomaardappelen	Fruitmacedoine
Woensdag 21 okt	Groentensoep	Biefstuk - choronsaus - kropsla - frietjes	Chocoladepudding
Donderdag 22 okt	Preisoep	Boerenworst - braadjus - hutsepot	Seizoensfruit
Vrijdag 23 okt	Pompoensoep	Roodbaarsfilet - vis kruidensaus - brunoise groenten - puree	Roomijsje
Zaterdag 24 okt	Waterkerssoep	Gevogeltereepjes - op grootmoeders wijze - boterboontjes met tijm - natuuraardappelen	Karamelpudding
Zondag 25 okt	Tomatensoep met balletjes	Kasselrib - portosaus - peertjes - aardappelnootjes	Gebak
Maandag 26 okt	Broccolisoe	Gevogelteschnitzel - vleesjus - savooikool - natuuraardappelen	Fruityoghurt
Dinsdag 27 okt	Witte bonensoep	Hespenrolletjes met witloof - kaassaus - peterselie-aardappelen	Witte chocolademousse
Woensdag 28 okt	Tomatensoep met balletjes	Baconburger - dragonsaus - salade - frietjes OF MOSSELMENU (23 EUR) - INSCHRIJVEN VERPLICHT	Griesmeel karamel
Donderdag 29 okt	Champignonsoep	Kalfsblanket - erwten - krielaardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 30 okt	Paprikasoep	Vispannetje - suprêmesaus - broccolipuree	Roomijsje
Zaterdag 31 okt	Groene seldersoep	Kipfilet - currysaus - ananas - gebakken rijst	Aardbeienmousse

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