

# Dorpsrestaurant 'De Boomgaard' - menu juni 2026



Maandag 1 juni	Dubarysoep	Kippenbout met currysaus, tomaten en gebakken krieltjes	Fruityoghurt
Dinsdag 2 juni	Pompoensoep	Witte pens - mosterdsaus - wortelduo met rozemarijn - natuuraardappelen	Pralinémouse
Woensdag 3 juni	Spinaziesoep	Rundstoofvlees - kropsla - frietjes	Griesmeel karamel
Donderdag 4 juni	Aspergesoep	Vleesbrood - braadjus - gestoofde pastinaak - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 5 juni	Tomatensoep	Gevulde scholfilet - dillesaus - juliennegroenten - puree	Roomijsje
<b>Zaterdag 6 juni</b>	Groentensoep	Gegrilde kipfilet - pittig sausje - rabarber - natuuraardappelen	Liégeois chocolade
<b>Zondag 7 juni</b>	Champignonsoep	Ardeens gebrad - bordelaisesaus - boterboontjes met tijm - kroketten	Gebak
Maandag 8 juni	Kippensoep	Vol au vent - seizoenssalade - natuuraardappelen	Rijstpudding
Dinsdag 9 juni	Pestosoep	Chipolata - kruidige vleesjus - broccolipuree	Kokosmousse
Woensdag 10 juni	Tomatensoep	Biefstuk - béarnaisesaus - witlofsalade - frietjes	Liégeois vanille
Donderdag 11 juni	Boontjessoep	Drumstick - grootmoeders wijze - wortelen met kervel - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 12 juni	Parmentiersoep	Tongscharrelrolletjes - vis kruidensaus - gestoofde prei - puree	Roomijsje
<b>Zaterdag 13 juni</b>	Waterkerssoep	Luikse balletjes - boterboontjes met tijm - natuuraardappelen	Chocolademousse
<b>Zondag 14 juni</b>	Andalousische soep	Gebakken nootham - portosaus - zomermix - aardappelnootjes	Seizoensfruit
Maandag 15 juni	Ajuinsoep	Boerenworst - vleesjus - appelmoes - natuuraardappelen	Flan karamel

Dinsdag 16 juni	Currysoep	Varkensbrochette - rozemarijnsaus - bloemkool in vinaigrette - gebakken krieltjes	Kriekenroom
Woensdag 17 juni	Preisoep	Tomaat met vleessalade - mayonaise - kropsla - frietjes	Liégeois chocolade
Donderdag 18 juni	Witte bonensoep	Rundsgyros - ratatouile - gebruijnde aardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 19 juni	Kervelsoep	Koolvisfilet - Hollandse saus - mediterrane groenten - puree	Roomijsje
<b>Zaterdag 20 juni</b>	Tomatensoep	Kaasburger - braadjus - prinsessenbonen - natuuraardappelen	Vanillepudding
<b>Zondag 21 juni</b>	St-Germainsoep	Kalkoengebraad - sinaasappelsaus - perziken - duchesse-aardappelen	Gebak
Maandag 22 juni	Aspergesoep	Varkensschnitzel - tijmsaus - wortelen in vinaigrette - natuuraardappelen	Fruityoghurt
Dinsdag 23 juni	Tomatensoep	Boomstammetje - braadjus - rabarber - gebruijnde aardappelen	Straciatellimousse
Woensdag 24 juni	Crecy soep	Biefstuk - bordelaisaus - seizoensla - frietjes <b>OF BBQ MENU (APART INSCHRIJVEN)</b>	Griesmeel karamel
Donderdag 25 juni	Spinaziesoep	Kaasburger - choronsaus - wortelduo met rozemarijn - natuuraardappelen	Seizoensfruit
Vrijdag 26 juni	Minestrone	Gebakken schelvis - dillesaus - broccoli - puree	Roomijsje
<b>Zaterdag 27 juni</b>	Groentensoep	Drumstick - zoetzure saus - gebakken groentenrijst	Platte fruitkaas
<b>Zondag 28 juni</b>	Dubarysoep	Varkenswangetjes - kriebier - groen slaatje - aardappelnootjes	Gebak
Maandag 29 juni	Tomatensoep	Kipfilet - dragonsaus - gestoofde bloemkool - natuuraardappelen	Karamelpudding
Dinsdag 30 juni	Knolseldersoep	Balletjes - tomatensaus - erwten - gebakken krieltjes	Fruitmacedoine

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