

DAGMENU OKTOBER 2024

DILBEEK PLUS

01.10	Di	Groentesoep	Macaroni met hamblokjes in een kaassaus
02.10	Wo	Preisoep	Cordon Bleu spruitjes met ui en natuuraardappelen
03.10	Do	Wortelsoep	Vol au vent met bladerdeegje en frietjes
04.10	Vr	Tomatensoep	Vis assortiment met pasta in een sausje met fijne groentjes
05.10	Za	Erwtensoepe	Gevogelteworst met spinazie in room en natuuraardappelen
06.10	Zo	Kervelsoep	Gebakken steak met jagersaus, tuinkers en kroketten
07.10	Ma	Juliennesoep	Vleesbrood met ajuinsaus en savooikoolpuree
08.10	Di	Courgettesoep	Kalkoenlapje met prei in room en natuuraardappelen
09.10	Wo	Aspergesoep	Deegwaren met Bolognaisesaus en gemalen kaas
10.10	Do	Groentesoep	Kalfsblanket met balletjes en paddestoelen en rijst
11.10	Vr	Kervelsoep	Gestoomde visfilet in sausje juliennegroentjes bieslookpuree
12.10	Za	Witloofsoep	Gebakken braadworst met knolseder in witte saus aardappel.
13.10	Zo	Bloemkoolsoep	Gebakken kippenbout Provençaalse saus tuinkers kroketten
14.10	Ma	Minestrone	Varkenslapje in bruine saus, boontjes met ui aardappelen
15.10	Di	Groentesoep	Balletjes in tomatensaus en aardappelpuree
16.10	Wo	Tuinkerssoep	Gebakken Ardeense burger Broccolimix in witte saus aardap.

17.10	Do	Preisoep	Stoofvlees op Vlaamse wijze, appelmoes en frietjes
18.10	Vr	Agnes Sorelsoep	Gebakken vis met huisbereide tartaarsaus spinaziepuree
19.10	Za	Pompoensoep	Huisbereide Lasagne Bolognaise
20.10	Zo	Tomatensoep	Gebakken kalkoenlapje paddestoelensaus tuinkers kroketten
21.10	Ma	Kippenbouillon	Vegetarische schnitzel worteltjes en erwtjes aardappelen
22.10	Di	Wortelsoep	Kip in een zachte currysous ananas met rijst
23.10	Wo	Seldersoep	Boomstammetje dragonsausje groentepuree
24.10	Do	Groentesoep	Hongaarse Goulash met frietjes
25.10	Vr	Aspergesoep	Zalmburger, vissausje en broccolipuree
26.10	Za	Kervelsoep	Chipolatta gegratineerde bloemkool en peterselie-aardappel.
27.10	Zo	Courgettesoep	Gebakken steak, choronsaus, tuinkers en kroketten
28.10	Ma	Juliennesoep	Vleesbrood met warm kriegensausje en aardappelpuree
29.10	Di	Preisoep	Blinde vink met vleesjus en wortelpuree
30.10	Wo	Ajuinsoep	Kalkoenlapje met schorseneren in witte saus bieslookpuree
31.10	Do	Goulashsoep	Cordon Bleu, gevarieerd slaatje met frietjes

LOCATIE

Cafeteria Breugheldal
tussen 12u en 13u

PRIJS

€ 8,29 - soep, hoofdgerecht, dessert en drankje inbegrepen

BESTELLEN

Bestellen kan tot 12u vorige werkdag via:
02 451 43 70 | ouderenwelzijn@dilbeek.be