

Daglunch

Munchenhof - Markt 43 - 8920 Langemark

Tel. 057 / 48 83 13 Fax. 057 / 48 99 16

Menu van
Menu du

donderdag 11 april 2019

tot en met
jusqu'au

vrijdag 10 mei 2019

donderdag 11/04/2019 jeudi	<i>Russisch ei met asperges en aardappelen Oeufs à la Russe avec asperges et pommes de terre</i>
vrijdag 12/04/2019 vendredi	<i>Rundsstoofvlees met appelmoes en kroketten Carbonades de boeuf avec compote de pommes et croquettes</i>
zaterdag 13/04/2019 samedi	<i>Vol au vent met tomatensalade en puree Vol au vent avec salade des tomates et purée</i>
zondag 14/04/2019 dimanche	<i>Biefstuk met wortelen en gratin aardappelen Steak avec carottes et pommes gratin</i>
maandag 15/04/2019 lundi	<i>Kabeljauwhaasje met prei in de room en rijst Filet de cabillaud avec poireau à la crème et du riz</i>
dinsdag 16/04/2019 mardi	<i>Braadworst met rode kool en aardappelen Saucisse avec chou rouge et pommes de terre</i>
woensdag 17/04/2019 mercredi	<i>Konijn met broc. Mix en aardappelen Lapin avec broc. Mix et pommes de terre</i>
donderdag 18/04/2019 jeudi	<i>Gebraiseerde ham met schorseneren en aardappelen Jambon braisé avec salsifis et pommes de terre</i>
vrijdag 19/04/2019 vendredi	<i>Vers zalmootje met juliennegroenten en kroketten Filet de saumon frais avec légumes en julienne et croquettes</i>
zaterdag 20/04/2019 samedi	<i>Gyros met boccolli en rijst Gyros avec brocolli et du riz</i>
zondag 21/04/2019 dimanche	<i>Gebakken kip met pêches en aardappelen Poulet rôti avec pêches et pommes de terre</i>
maandag 22/04/2019 lundi	<i>Ossentong in madeirasaus en champignons en puree Langue de boeuf sauce madère et champignons et purée</i>
dinsdag 23/04/2019 mardi	<i>Varkenshaasje met erwtjes en spirelli Filet de porc avec petit pois et spirelli</i>
woensdag 24/04/2019 mercredi	<i>Blinde vinken met bloemkool en aardappelen Paupiettes avec chou-fleurs et pommes de terre</i>
donderdag 25/04/2019 jeudi	<i>Hesp en witloof gegratineerd in de oven met aardappelen Chicons au jambon gratiné au four avec pommes de terre</i>
vrijdag 26/04/2019 vendredi	<i>Kotelet dijonaise met spinazie en kroketten Côtelette dijonaise avec épinards et croquettes</i>

Daglunch

Munchenhof - Markt 43 - 8920 Langemark

Tel. 057 / 48 83 13 Fax. 057 / 48 99 16

Menu van
Menu du

donderdag 11 april 2019

tot en met
jusqu'au

vrijdag 10 mei 2019

zaterdag 27/04/2019 samedi	<i>Kangoeroefilet met spruitjes en aardappelen Filet de kangoeroe avec choux de Bruxelles et pommes de terre</i>
zondag 28/04/2019 dimanche	<i>Lamsfilet met jonge wortelen en aardappelen Filet d'agneau avec carottes jeunes et pommes de terre</i>
maandag 29/04/2019 lundi	<i>Hawaïaanse kalkoen met ananas en puree Dinde à la mode hawaïenne avec ananas et purée</i>
dinsdag 30/04/2019 mardi	<i>Bouillie met savooikool en aardappelen Bouillie avec chou vert et pommes de terre</i>
woensdag 1/05/2019 mercredi	<i>Verse vis op een bedje van prei en rijst Poisson frais au lit de poireau et du riz</i>
donderdag 2/05/2019 jeudi	<i>Gehaktballetjes met tomatensaus en champignons en aardappelen Boulettes sauce tomate avec champignons et pommes de terre</i>
vrijdag 3/05/2019 vendredi	<i>Opgevulde kalkoen met appel en bosbessen en kroketten Dinde farcie avec pomme et fruit rouge et croquettes</i>
zaterdag 4/05/2019 samedi	<i>Varkensgebraad met selder in de room en aardappelen Rôti du porc avec céleri à la crème et pommes de terre</i>
zondag 5/05/2019 dimanche	<i>Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise</i>
maandag 6/05/2019 lundi	<i>Rundsbrochette met curry saus en 1/2 tomaat en rijst Brochette de boeuf sauce curry avec 1/2 tomate et du riz</i>
dinsdag 7/05/2019 mardi	<i>Kippenbil met prinsessenbonen en aardappelen Cuisse de poulet avec haricots vert et pommes de terre</i>
woensdag 8/05/2019 mercredi	<i>Zeevruchtenschotel met sla en spirelli Plat de fruit de mer avec salade et spirelli</i>
donderdag 9/05/2019 jeudi	<i>Wienerschnitzel met bonen in tomatensaus en aardappelen Escalope viennois avec haricots sauce tomate et pommes de terre</i>
vrijdag 10/05/2019 vendredi	<i>Scampi's in de room met spinazie en puree Scampis à la crème avec épinards et purée</i>