

JEAN-PAUL ORBAN : GROTE PEPERSTRAAT 19, KALKSTRAAT 35, KALKSTRAAT 41
BESTELLEN OF AFMELDEN KAN VOOR 8 UUR 'S MORGENS : 03/776.15.72

U KAN STEEDS BESTELLEN (daags op voorhand) : KOUDE SCHOTEL (altijd zonder soep)
: 1l soep : 3,5 €

MENU VOOR ZONDAG WORDT TEN LAATSTE VRIJDAG MORGEN
DOORGEGEVEN,
DE MENU VOOR ZONDAG WORDT OP ZATERDAG KOUD MEEGELEVERD
EN KAN U OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN

MENU VAN 24 AUGUSTUS TOT 4 OKTOBER

WEEK VAN 24 TOT 30 AUGUSTUS

dag datum soepen

MA	24/aug	tomaten	braadworst met broccoli, natuuraard, vleessaus	vanillepudding
DI	25/aug	selder	kipfilet met currysous, fruit en rijst	chocomousse
WO	26/aug	kervel	kasselrib , mosterdsous, stampot van zomergroenten	vlaaien
DO	27/aug	kip	shnitzel, sla en geb aardappel	fruit
VR	28/aug	paprika	vis met prei,witte wijnsaus en puree	koffie crème
ZA	29/aug	asperge	kalkoenstoofpotje met madeira, champ en zilveruitjes	tiramizu
ZO	30/aug	groenten	Gemengde brochet met worteltjes en rostis	dessert vd dag

WEEK VAN 31 AUG TOT 6 SEPTEMBER

dag datum soepen

MA	31/aug	tomaten	gordon blue met witte kool , natuuraard en vleessaus	vanillepudding
DI	1/sep	prei	blinde vink met jagerssais en spinaziepuree	rijstpap
WO	2/sep	champignon	gebraad, dragonsais, snijboontjes , natuuraard	cupcakes
DO	3/sep	broccoli	opgevlde tomaat, tomatensais, puree	caramel pudding
VR	4/sep	courget	vis met kreeftensais, puree, groentenblokjes	yoghurt
ZA	5/sep	bouillon	kippebil met fruit en kroketjes	rolcake
ZO	6/sep	groenten	lamsburger met spekboontjes en geb aardappel	dessert vd dag

WEEK VAN 7 TOT 13 SEPTEMBER

dag datum soepen

MA	7/sep	tomaten	brochet met witloof, boursinsais en natuuraard	vanillepudding
DI	8/sep	kip	hamburger,erwtjes en wortel, vleessais, NA	panna cotta
WO	9/sep	bloemkool	KEUZE UIT KOUDE SCHOTEL MET HESPEROL EN	tiramizu
		(niet bij KS)	GEROOKTE FOREL OF NASI GORENG	
DO	10/sep	wortel	Rosbief met boontjes en rode wijnsais, NA	boule de berlin
VR	11/sep	tomaat-groent	Visfilet met champignonsais en puree	chocopudding
ZA	12/sep	kervel	kippevink met fruit en kroketjes	frangipanne
ZO	13/sep	groenten	piepkuiken met zomergroenten,peterselieaardappel	dessert vd dag

WEEK VAN 14 TOT 20 SEPTEMBER

dag	datum	soepen		
MA	14/sep	tomaten	kaasburger met wortelpuree, pepersaus	vanillepudding
DI	15/sep	prei	brochet met knolselder, mosterdsaus en natuuraard	yoghurt
WO	16/sep	wortel	opgevulde kipfilet met sla en gebakken aard	appelcake
DO	17/sep	selder	tong in madeirasaus, puree	fruit
VR	18/sep	champignon	visfilet met juliennegroenten, pernodsaus en puree	plattekaas
ZA	19/sep	minestrone	stoofvlees met appelmoes en kroketjes	caramel flan
ZO	20/sep	groenten	kipmédailon met schelperwtjes en wortel, geb aard	dessert vd dag

WEEK VAN 21 TOT 27 SEPTEMBER

***>

dag	datum	soepen		
MA	21/sep	tomaten	boomstammetje met spinaziepuree	vanillepudding
DI	22/sep	kervel	kalkoenlapje met prei en natuuraard, vleessaus	tiramizu
WO	23/sep	paprika	1/4 kip met sla en gebakken aardappelen	bavarois
DO	24/sep	courget	balletjes in tomatensaus, boontjes, puree	gebak
VR	25/sep	tomaat-groent	vis, kerstomaatjes, kruidensaus, puree	rijstpap
ZA	26/sep	asperge	vol-au-vent met kroketjes	citroentaart
ZO	27/sep	groenten	kalkoenroulade met witloof en gratin	dessert vd dag

WEEK VAN 28 SEPT TOT 4 OKTOBER

dag	datum	soepen		
MA	28/sep	tomaat	chipolata met bloemkool, mosterdsaus en NA	vanillepudding
DI	29/sep	bloemkool	varkenshaasje, rode wijnsaus, erwtjes en wortel, NA	chocomousse
WO	30/sep	prei	gewokte kippereepjes zoet zuur, gebakken aardappel	panna cotta
DO	1/okt	wortel	KEUZE UIT KOUDE SCHOTEL MET KIPPEBOUT	marmercake
		(niet bij KS)	EN GESTOOMDE ZALM OF OVENSCHOTEL MET WORTEL	
VR	2/okt	kervel	gepaneerde vis met wortelpuree, tartaar	2-kleurpudding
ZAT	3/okt	bouillon	brochet met provencaalse groenten, kroketjes	brownie
ZO	4/okt	groenten	Scampis in looksaus en groetenrijst	dessert vd dag

Indien maaltijden niet de gewenste temperatuur hebben, kan U deze steeds opwarmen in microgolfoven.

Vraag eventueel raad aan de chauffeur

U kan de menu en allergenenlijst bekijken op de website : www.jporban.be

HOOFDSCHOTEL : 8,5 € pp

SOEP + HOOFDSCHOTEL : 9 € pp

SOEP + HOOFDSCHOTEL + DESSERT :9,5 € pp