

# Menu's 2021 2022

## Restaurant de Ledebaan

### Reserveren

 Telefonisch 053 / 46 70 00 (optie 5)

Rechtstreeks aan de infobalie van de school



Openingsuren: van 12.00 – 13.30 uur

De keuken is open tot 12.40 uur

<b>Donderdag 7 oktober</b>	Gerolde omelet met groene kruiden Gebakken roggeveugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes Panna cotta met rode vruchten
<b>Vrijdag 8 oktober</b>	Tomatensoep met paprikajulienne en rijst Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus Luciferaardappelen Flensjes Mikado
<b>Donderdag 14 oktober</b>	Tomaat gevuld met tonijnsalade Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes Peertje in rode portosaus
<b>Vrijdag 15 oktober</b>	Kippenbouillonsoep met groentejulienne Gepocheerde kip met kerriesaus en pilavrijst Italiaans kwarkdessert, gearfumeerd met Amaretto
<b>Donderdag 21 oktober</b>	Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes Gepocheerde tongscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen Flensjes met confituur
<b>Vrijdag 22 oktober</b>	Uiensoep Gebakken gehaktsteak met ratatouille en peterselieaardappelen Chocolademousse
<b>Donderdag 28 oktober</b>	Erwtenroomsoep met broodkorstjes Kalkoengebraad met sinaasappelsaus en kroketjes Vanilleroomijs met warme krieken

<b>Donderdag 18 november</b>	Kervelsoep Gegratineerde ham rolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen Gegratineerd (exotisch) fruit
<b>Vrijdag 19 november</b>	Minestrone Varkenshaasje met champignonvulsel in deegkorst, bieslookroomsaus en nieuwe aardappelen in boter Tulpenkoekjes met vanilleroomijs, peren en warme chocolade
<b>Donderdag 25 november</b>	Gevogelteroomsoep Gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham Omgekeerde appeltaart
<b>Vrijdag 26 november</b>	Komkommerroomsoep Goulash met pilavrijst Soezen
<b>Donderdag 2 december</b>	Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus Gebakken zalm suprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes Marmercake
<b>Vrijdag 3 december</b>	Pompoenroomsoep Gebakken braadworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen Boerenflensjes
<b>Donderdag 9 december</b>	Minestrone Geroosterde lendebeefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen Roomijs met banaan
<b>Vrijdag 10 december</b>	Bloemkoolsoep Konijnenbout op Vlaamse wijze met gekookte aardappelen Citraentaart met meringue
<b>Donderdag 13 januari</b>	Salade van tonijn en prinsessenboontjes Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch
<b>Donderdag 20 januari</b>	Quiche met kaas en spekreepjes Gegratineerde kabeljauw suprême met sjalot, groene kruiden en hertoginnenaardappelen Fruittaartje met banketbakkersroom

<b>Vrijdag 21 januari</b>	Tomatensoep met rijst Runderstoofvlees op Vlaamse wijze met gebakken ovenaardappelen Rijst op Vlaamse wijze
<b>Donderdag 27 januari</b>	Kervelsoep Gebakken lendenbiefstuk met rode wijnsaus, gevulde tomaatjes met courgette en gefrituurde aardappelbalkjes Sabayon geparfumeerd met Grand- Marnier
<b>Vrijdag 28 januari</b>	Broccoliroomsoep Gebraden varkensribstuk met drie groentepurees Tulpenkoekjes met frambozensorbet
<b>Donderdag 3 februari</b>	Cocktail van grijze garnalen Paella Gebrande vanilleroom
<b>Vrijdag 4 februari</b>	Visroomsoep met mosseltjes, grijze garnalen en champignons Gebraseerde parelhoen met witloof en aardappelkroketjes Soezen met slagroom en chocoladesaus
<b>Donderdag 11 februari</b>	Pompelmoes gevuld met salade van kip Lamsgebraad met lentegroenten en gebakken zoete aardappelen Moelleux van chocolade
<b>Vrijdag 11 februari</b>	Aardappelsoep met groenten brunoise Rundsgebraad , gebakken witloof, spruitjes met spek en aardappelkroketten Vanilleroomijs met warme chocoladesaus
<b>Donderdag 17 februari</b>	Erwtensoepp met broodkorstjes Haantje in rode wijnsaus met gebakken aardappeltonnetjes crêpe Suzette
<b>Vrijdag 18 februari</b>	Wortelsoep met rijstgarnituur Gebakken varkenslapje met Milanaise saus en spaghetti in boter Sabayon
<b>Donderdag 24 februari</b>	Gerolde omelet met groene kruiden Gebakken roggeveugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes Panna cotta met rode vruchten
<b>Vrijdag 25 februari</b>	Tomatensoep met paprikajulienne en rijst Bladerdeeg pastetje met kip en champignons in roomsaus Luciferaardappelen Flensjes Mikado

<b>Vrijdag 11 maart</b>	Tomaat gevuld met tonijnsalade Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes Peertje in rode portosaus
<b>Donderdag 17 maart</b>	Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes Gepocheerde tongsscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen Flensjes met confituur
<b>Donderdag 24 maart</b>	Komkommerroomsoep Rundergoulash met pilavrijst Soezen
<b>Vrijdag 25 maart</b>	Parmaham met cavaillon meloen Kip op Indische wijze met rijst Cake
<b>Donderdag 28 april</b>	Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus Gebakken zalm suprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes Marmercake
<b>Vrijdag 29 april</b>	Pompoenroomsoep Gebakken varkensworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen Boerenflensjes
<b>Donderdag 12 mei</b>	Broccoliroomsoep Gefruite scampi met gribiche saus en frietjes Aardbeienbavarois
<b>Vrijdag 13 mei</b>	Broccoliroomsoep Gebraden varkensribstuk met drie groentepurees Tulpenkoekjes met frambozensorbet
<b>Donderdag 19 mei</b>	Aardappelsoepje met groente- julienne Spaghetti Bolognaise Crème renversé
<b>Donderdag 2 juni</b>	Knolseldersoep Rundertartaar met groentesalade en frieten Poire belle Hélène
<b>Vrijdag 3 juni</b>	Gerolde omelet met groene kruiden Gebakken roggeveugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes Panna cotta met rode vruchten

<b>Donderdag 9 juni</b>	Tomatensoep met paprikajulienne en rijst Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus Luciferaardappelen Flensjes Mikado
<b>Vrijdag 10 juni</b>	Tomaat gevuld met tonijnsalade Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes Peertje in rode portosaus

### **Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Onze keuken gaat zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie, maar helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Uiteraard zullen wij er alles aan doen om een passende oplossing te bieden.

De menu's en de samenstelling van de gerechten kan steeds wijzigen. Er kunnen steeds supplementen aangerekend worden.

### **Prijzen voor gasten**

Menu 3 gangen (water inbegrepen)	€ 12.00
Koffie / thee	€ 1.50

### **Prijzen voor personeelsleden van TechniGO!**

Menu 3 gangen (water inbegrepen)	€ 7.00
----------------------------------	--------

