

Menu's 2024 2025

Didactisch Restaurant Ledebaan

Ledebaan 101



Reserveren met de PC



www.hotelschoolaalst.be ► Reserveren Ledebaan

Openingsuren: van 12.00 – 13.20 uur

Laatste bestelling van het menu om 12.30 uur

Het menu wordt geserveerd tegen € 18.00 PP exclusief drank.

Voor een all-in formule betaal je € 23.00 PP.

Cava – witte wijn – rode wijn per glas tegen € 3.00

Koffie tegen € 2.00

Water steeds gratis.

De menu's worden bereid en geserveerd door de leerlingen van de tweede graad olv.
Bart Maras, Michaël De Backer en Karolien Forceville

Datum	Menu
Dinsdag 5 november	Kervelsoep **** Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen **** Gegratineerd (exotisch) fruit
Vrijdag 8 november	Minestrone **** Varkenshaasje met champignonvulsel in deegkorst, biesook en nieuwe aardappelen in boter **** Tulpenkoekjes met vanilleroomijs - peren en warme chocolade

Dinsdag 12 november	<p>Salade van tonijn en prinsessenboontjes ****</p> <p>Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree ****</p> <p>Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch</p>
Dinsdag 19 november	<p>Pompoenroomsoep ****</p> <p>Gebakken varkensworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen ****</p> <p>Boerenflensjes</p>
Vrijdag 22 november	<p>Gevogelteroomsoep ****</p> <p>Gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham ****</p> <p>Omgekeerde appeltaart</p>
Dinsdag 26 november	<p>Tomatensoep met rijst ****</p> <p>Runderstoofvlees op Vlaamse wijze ****</p> <p>Rijst op Vlaamse wijze</p>
Vrijdag 29 november	<p>Bloemkoolsoep ****</p> <p>Konijnenbout op Vlaamse wijze ****</p> <p>Citroentaart met meringue</p>
Dinsdag 3 december	<p>Broccoliroomsoep ****</p> <p>Gebraden varkensribstuk met drie groentepurees ****</p> <p>Tulpenkoekjes met frambozensorbet</p>
Vrijdag 6 december	<p>Erwtenroomsoep met broodkorstjes ****</p> <p>Kalkoengebraad met sinaasappelsaus en kroketjes ****</p> <p>Vanilleroomijs met warme krieken</p>
Dinsdag 7 januari	<p>Erwtensoep met broodkorstjes ****</p> <p>Haantje in rodewijnsaus met gebakken aardappeltonnetjes ****</p> <p>crêpe Suzette</p>

Vrijdag 10 januari	<p>Tomatensoep met rijst ****</p> <p>Runderstoofvlees op Vlaamse wijze ****</p> <p>Rijst op Vlaamse wijze</p>
Dinsdag 14 januari	<p>Wortelsoep met rijstgarnituur ****</p> <p>Gebakken varkenslapje met milanaisesaus en spaghetti in boter ****</p> <p>Sabayon</p>
Vrijdag 17 januari	<p>Knolseldersoep ****</p> <p>Rundertartaar met groentesalade en frieten ****</p> <p>poire belle Hélène</p>
Dinsdag 21 januari	<p>Tomatensoep met balletjes ****</p> <p>Steak met peperroomsaus Gemengde sla en luciferaardappelen ****</p> <p>Fruitsla</p>
Vrijdag 24 januari	<p>Gerolde omelet met groene kruiden ****</p> <p>Gebakken rogvleugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Panna cotta met rode vruchten</p>
Dinsdag 28 januari	<p>Tomatensoep met paprikajulienne en rijst ****</p> <p>Bladerdeeg pasteitje met kip en champignons in roomsaus enluciferaardappelen ****</p> <p>Flensjes Mikado</p>
Vrijdag 31 januari	<p>Erwtenroomsoep met broodkorstjes ****</p> <p>Kalkoengebraad met sinaasappelsaus en kroketjes ****</p> <p>Vanilleroomijs met warme krieken</p>
Dinsdag 4 februari	<p>Kippenbouillonsoep met groentejulienne ****</p> <p>Gepocheerde kip met kerriesaus en pilavrijst ****</p> <p>Italiaans kwarkdessert, geparfumeerd met Amaretto</p>

Vrijdag 7 februari	<p>Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes ****</p> <p>Gepocheerde tongscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen ****</p> <p>Flensjes met confituur</p>
Dinsdag 11 februari	<p>Uiensoep ****</p> <p>Gebakken gehaktsteak met ratatouille en peterselieaardappelen ****</p> <p>Chocolademousse</p>
Vrijdag 14 februari	<p>Quiche met kaas en spekreepjes ****</p> <p>Gegratineerde kabeljauwsuprême met sjalot, groene kruiden en hertoginnenaardappelen ****</p> <p>Fruittaartje met banketbakkersroom</p>
Dinsdag 18 februari	<p>Komkommerroomsoep ****</p> <p>Rundergoulash met pilavrijst ****</p> <p>Soezen</p>
Vrijdag 21 februari	<p>Kervelsoep ****</p> <p>Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen ****</p> <p>Gegratineerd (exotisch) fruit</p>
Dinsdag 25 februari	<p>Aardappelsoepje met groente- julienne ****</p> <p>Spaghetti Bolognaise ****</p> <p>Crème renversée</p>
Vrijdag 28 februari	<p>Salade van tonijn en prinsessenboontjes ****</p> <p>Kalfsbrood met krieke en aardappelpuree ****</p> <p>Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch</p>

Dinsdag 11 maart	<p>Erwtensoepp met broodkorstjes ****</p> <p>Haantje in rodewijnsaus met gebakken aardappeltonnetjes ****</p> <p>crêpe Suzette</p>
Vrijdag 14 maart	<p>Broccoliroomsoep ****</p> <p>Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes ****</p> <p>Aardbeienbavarois</p>
Dinsdag 18 maart	<p>Broccoliroomsoep ****</p> <p>Gebraden varkensribstuk met drie groentepurees ****</p> <p>Tulpenkoekjes met frambozensorbet</p>
Vrijdag 21 maart	<p>Tomatensoep met rijst ****</p> <p>Runderstoofvlees op Vlaamse wijze met gebakken ovenaardappelen ****</p> <p>Rijst op Vlaamse wijze</p>
Dinsdag 25 maart	<p>Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus ****</p> <p>Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Marmercake</p>
Vrijdag 28 maart	<p>Tomaat gevuld met tonijnsalade ****</p> <p>Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Peertje in rode portosaus</p>
Dinsdag 22 april	<p>Gevogelteroomsoep ****</p> <p>Gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham ****</p> <p>Omgekeerde appeltaart</p>

Dinsdag 29 april	<p>Gerolde omelet met groene kruiden ****</p> <p>Gebakken rogvleugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Panna cotta met rode vruchten</p>
Dinsdag 6 mei	<p>Pompelmoes gevuld met salade van kip ****</p> <p>Lamsgebraad met lentegroenten en gebakken zoete aardappelen ****</p> <p>Moelleux van chocolade</p>
Vrijdag 9 mei	<p>Cocktail van grijze garnalen ****</p> <p>Paella ****</p> <p>Gebrande vanilleroom</p>
Dinsdag 13 mei	<p>Broccoliroomsoep ****</p> <p>Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes ****</p> <p>Aardbeienbavarois</p>
Vrijdag 16 mei	<p>Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus ****</p> <p>Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Marmercake</p>
Dinsdag 20 mei	<p>Knolseldersoep ****</p> <p>Rundertartaar met groentesalade en frieten ****</p> <p>poire belle Hélène</p>
Dinsdag 27 mei	<p>Wortelsoep met rijstgarnituur ****</p> <p>Gebakken varkenslapje met milanaisesaus en spaghetti in boter ****</p> <p>Sabayon</p>
Dinsdag 3 juni	<p>Cocktail van grijze garnalen ****</p> <p>Paella ****</p> <p>Gebrande vanilleroom</p>

De menu's zijn onder voorbehoud. Er kunnen steeds wijzigingen doorgevoerd worden afhankelijk van de aanvoer van verse producten.



Reserveren kan via onze website: www.hotelschoolaalst.be

"TechniGO! Campus Ledebaan" houdt rekening met uw voedselallergie en/of intolerantie!

Heeft u een voedselallergie? 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 en wie weet kan uw keuze in overleg met onze keuken allergenenvrij bereid worden!



CAMPUS Ledebaan
Hotelschool Aalst

*Bezoek ons didactisch restaurant
Terlinden.*

