

Weekmenu 5 29 januari t/m 4 februari

Maandag 29 januari

Soepen

Gebonden champignonsoep of heldere ossenstaartsoep

Hoofdgerecht

Macaroni

Geserveerd met bolognesesaus en geraspte kaas

(ook vegetarische macaroni verkrijgbaar)

Kippenpoot*

Geserveerd met warme vruchten, bloemkool met melksaus en rösti

Slavink*

Geserveerd met licht gebonden postelein, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees is er een vegetarische cordon bleu verkrijgbaar*

Dinsdag 30 januari

Soepen

Gebonden humkessoep of heldere tuinkruidensoep

Hoofdgerecht

Stamppot boerenkool

Geserveerd met een rookworst, augurk, zilveruitjes en jus

(ook een vegetarisch worstje verkrijgbaar)

Beefburger*

Geserveerd met koolraap, gekookte aardappelen en jus

Duo gestoofde zalm-heelfilet*

Geserveerd met dillesaus, spinazie à la crème, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees of vis is er een vegetarische Oosterse schijf verkrijgbaar*

Woensdag 31 januari

Soepen

Gebonden kerriesoep of heldere juliennesoep

Hoofdgerecht

Bami Royal

Geserveerd met kip in satésaus, atjar tjampoer en kroepoek

(ook vegetarische kip in satésaus verkrijgbaar)

Groninger saucijsje*

Geserveerd met licht gebonden savooiekool, gekookte aardappelen en jus

Omelet champignons

Geserveerd met tuinkruidensaus, broccoli, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees is er een bloemkool-kaas burger verkrijgbaar*

Donderdag 1 februari

Soepen

Gebonden goulashsoep of heldere rundvleessoep

Hoofdgerecht

Chili con carne

Geserveerd met tomatensaus, perzikcompote en zilervliesrijst

(ook vegetarische Chili con carne verkrijgbaar)

Sukadelapje*

Geserveerd met rode bietjes, gekookte aardappelen en jus

Kipvink*

Geserveerd met tuinerwten, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees zijn er vegetarische balletjes verkrijgbaar*

Vrijdag 2 februari

Soepen

Gebonden kalfssoep of heldere preisoep

Hoofdgerecht

Hachee

Geserveerd met rode kool met appeltjes en tuinkruidenpuree

(ook een vegetarische gehaktbal verkrijgbaar)

Gebakken heekfilet*

Geserveerd met cocktailsaus, winterpeen en gebakken aardappelen

Houthakkerssteak*

Geserveerd met licht gebonden prei, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees of vis is er een spinazie-mozzarella crêpe verkrijgbaar*

Zaterdag 3 februari

Soepen

Gebonden aspergesoep of heldere groentesoep

Hoofdgerecht

Amerikaanse stamppot

Geserveerd met witte kool, uien een rundergehaktbal en jus

(ook vegetarische balletjes verkrijgbaar)

Procureurlapje*

Geserveerd met sperzieboontjes, gekookte aardappelen en jus

Kalkoenfilet*

Geserveerd met licht gebonden spitskool, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees is er een vegetarische burger verkrijgbaar*

Zondag 4 februari

Soepen

Gebonden tomatensoep of heldere kippensoep

Hoofdgerecht

Varkenshaas

Geserveerd met champignonroomsaus, Romano bonen en aardappelrozetjes

(ook vegetarische quorn verkrijgbaar)

Rosbief*

Geserveerd met spruitjes, gekookte aardappelen en jus

Lamslapje*

Geserveerd met witlof met hamsaus, aardappelpuree en jus

**In plaats van vlees is er een bonenburger verkrijgbaar*

Soep	€ 1,80
Hoofdgerecht	€ 11,20
Rauwkost	€ 1,50
Desserts	€ 1,80
Fruit van de dag	€ 1,20

Restaurant
De Burcht



(Thuis)zorg | Wonen en Welzijn

Met een ZINNPas ontvangt u 10% korting.
Heeft u een wens, allergie of dieet? Geef het aan ons door.

Openingstijden keuken: maandag t/m zondag van 12.00 - 18.30 uur
Het menu kan iets afwijken van wat wij deze week serveren in verband met leveringen van dagverse producten.