

#### Bij uw soep kan u ook het [brood van de week](http://soeper.be/blog/) van BroodNodig bestellen. Voor meer info kan u terecht op onze website - [www.soeper.be/blog/](http://www.soeper.be/blog/)

#### DINSDAG 24/04 > Parmentiersoep

#### Zo eenvoudig van samenstelling (aardappel en prei), zo elegant van smaak. Genoemd naar Antoine-Auguste Parmentier (1737 tot 1813), een militair apotheker en medisch inspecteur-generaal van het Franse leger.

#### > Broccolisoep met roquefort

#### Blauwgeaderd, romig wit en gerijpt in de grotten van Combalou. Dat is roquefort in een notedop: kaas met klasse, kaas met geschiedenis, kaas met karakter. Wij doen hem niet in een notedop, maar voegen hem toe aan, verbinden hem met een romigzachte broccolisoep. Verrassend veelzijdig soepje.

#### WOENSDAG 25/04 > Tomatensoep - VEGGIE

#### Beestig lekker, grapje

#### > Orange Crush -VEGGIE

#### Symfonie in oranjetinten met de heilige drievuldige k's: kokosmelk, koriander en knoflook. Met wortelen, dat spreekt en met een vleugje curry. Zacht en zalig. Zonnig ook.

**Studies wijzen het uit: een gezond leven begint met het eten van veel en verschillende groenten. Lichaamsbeweging is een goede tweede. Laat SOEPER nu net dat combineren: dagelijks op de fiets een gezonde groentenmix naar u brengen … Lekker gezond**

[**www.soeper.be/blog**](http://www.soeper.be/blog)

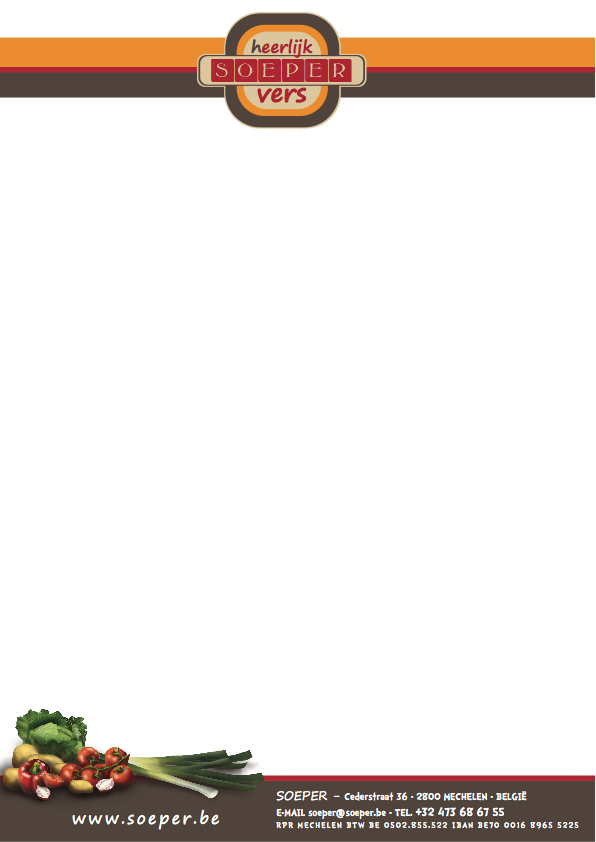
**weekmenu**

3,30 € / portie (500 ml)\*

0,50 € voor portie brood

3,00 € voor volledig brood

23/04/2018 – 27/04/2018



23/04/2018 -27/04/2018

**weekmenu**

#### DONDERDAG 26/04 > Wortel-gembersoep - VEGGIE

#### Het gezonde van gember in combinatie met de kracht van oranje. Een kom boordevol vitaliserende vitaminen om u te verwennen. Heerlijk.

#### > Courgettesoep met mascarpone

#### Mascarpone, U kent deze romige kaassoort uit Lombardije allicht van tiramisu. Bij SOEPER draaien we hem echter in de soep. Letterlijk dan. En dat maakt onze groene courgettesoep, lichter van kleur, voller van smaak, zuiderser van temperament.

#### VRIJDAG 27/04 > Vers-uit-de-tuinsoep - VEGGIE

#### Hoe anders vertaal je het wondermooie "soupe jardinière"? En wat komt er allemaal uit die spreekwoordelijke tuin van ons? Broccoli, ui, wortelen, aardappelen, selder, courgettes, enkele tomaatjes, die we nog extra smaak en kracht geven met look, tijm, laurier, zout en peper... Helder!

#### > Soep van rode bieten met gedroogde abrikozen

Deze soep herdenkt de lente en brengt de zomer nog even terug. Niet enkel in smaak maar ook in kleur: de rode gloed van een haast helemaal vergeten groente met het warme oranje van zuiders fruit.

#### !\**al onze prijzen zijn inclusief 6% btw*

3,30 € / portie (500 ml)\*

0,50 € voor portie brood

3,00 € voor volledig brood