



weekmenu

10/12/2018 – 14/12/2018

December: geprangd tussen Sinterklaas en Kerstman, tussen lijstjes lezen en overzichten doornemen, tussen prijzen ontvangen of cadeautjes kopen, tussen kerstkramen en sfeerverlichting en verder ... door de wind, door de regen, dwars door alles heen, met vallen en weer opstaan.

www.soeper.be/blog

Bij uw soep kan u ook het brood van de week van BroodNodig bestellen. Voor meer info kan u terecht op onze website - www.soeper.be/blog/

3,30 € / portie (500 ml)*

0,50 € voor portie brood

3,00 € voor volledig brood

DINSDAG 11/12

> Spitante Spitskoolsoep

Deze (Franse) lekkernij is een goalgetter (hij loopt niet voor niets in de spits, snapt u): want sappiger, lichter verteerbaar, meer zomers dan zijn neef de witte kool. Knapperig vraagt u? Daar zorgen de zacht aangebakken spekreepjes voor. U verkiest pittig? Een majestueuze moutarde doet zijn werk. En romig tenslotte? We kunnen enkel bevestigen..

> Finse preisoep

De koude buitenhouden? Finnen weten er alles van. Door de innerlijke mens te verwarmen met een gezonde, vitaminerijke preisoep, bijvoorbeeld. Probeert u het zelf maar eens uit!

SOEPER TUESDAY

Elke dinsdag (17u en 19u) aan de Concept Store van BroodNodig in Hofstade aan de kerk. Meer info op onze webstek.

WOENSDAG 12/12

> Tomatensoep met balletjes

Echt als in grootmoeders tijd én met zelfbereide en in huis gerolde balletjes.

> Kervelsoep met worteltjes

Smaaksymfonie van groen en oranje met een fijne kruidentoets en afgewerkt met uiterst dun gesneden worteltjes. Soepergezond!



www.soeper.be

SOEPER – Cederstraat 36 · 2800 MECHELEN · BELGIË

E-MAIL soeper@soeper.be · TEL. +32 473 68 67 55

RPR MECHELEN BTW BE 0502.855.522 IBAN BE70 0016 8965 5225



weekmenu

10/12/2018 – 14/12/2018

3,30 € / portie (500 ml)*
0,50 € voor portie brood
3,00 € voor volledig brood

DONDERDAG 13/12

> Broccolisoepp 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 broccolisoepp. Verrassend veelzijdig soepje.

> Lichte kippensoep

Toktok tok. Klassieker kunnen we haast niet uit de hoek komen, dunkt ons. Klaarder kunnen we ze niet schenken. Een heldere, lekkere opkikker. Chicken it out, zouden we zo zeggen.

VRIJDAG 14/12

> Pastinaak met zoete aardappel

Pittig van smaak met een vleugje anijs, als voorloper van de aardappel maakte pastinaak lang deel uit van onze dagelijkse maaltijd. Daarna vervangen en snel vergeten, is deze bijzondere witte wortel opnieuw aan een opmars bezig. In combinatie met zoete aardappel is dit een bijzonder authentiek soepje.

> 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!*al onze prijzen zijn inclusief 6% btw



www.soeper.be

SOEPER – Cederstraat 36 · 2800 MECHELEN · BELGIË

E-MAIL soeper@soeper.be - TEL. +32 473 68 67 55

RPR MECHELEN BTW BE 0502.855.522 IBAN BE70 0016 8965 5225