

Menukaart

M	14-dec	seldersoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Kipfilet Ratatouille Rijst met groenten	7
D	15-dec	Dame blanchemousse	6 7
		Preisoep	1 (tarwe) 3 6 7
W	16-dec	Buikspek Mosterdsaus Gestoofde spruitjes Aardappel gebakken	7
		Appelsien	
D	17-dec	Bloemkoolsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Varkenlapje Vleessaus witte kool in bechamel Aardappel antuur	7
V	18-dec	Caramelpudding	6 7
		Spruitjessoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	19-dec	Boerenworst Pepersaus Wortelen gestoofd Aardappelpuree	7
		Koek	1 (tarwe) 3 6 7
Z	20-dec	Pompoensoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Visfilet Nantuasaus Broccolistamppot	7
Z	20-dec	Riz condé	7
		Tomatensoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	20-dec	Pasta funghii	1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12
		Mokkapudding	6 7
Z	20-dec	Paprika wortelsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Varkensgebraad Biersaus Gestoofde wortelen & erwten Aardappel natuur	7
		Eclair	1 (tarwe) 3 6 7

1glutenbevattende granen(glu),2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal),3 eieren en producten op basis van ei(ei),4 vis en producten op basis van vis (vis),5 pinda's en producten op basis van pinda's(pin),6 soja en producten op basis van soja(soj),7 melk en producten op basis van melk(mel),8 noten en producten op basis van noten(no),9 selderij en producten op basis van selder(sel), 10 mosterd en producten op basis(mos),11 sesamzaad en producten op basis van sesam(ses), 12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf),13 lupine en producten op basis van lupine(lup), 14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week). Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten