

# Menukaart

M	5-apr	- Suggestie van de chef -
D	6-apr	Pompoensoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Braadworst   Mosterdsaus   Broccolistamppot 1 (tarwe) 3 6 7 1 (tarwe) 3 6 7 9 10 7 - Choco peergebak
W	7-apr	Tomatensoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Blinde vink   Ajuinsaus   Gestoofde prei   Aardappel natuur 1 (tarwe) 3 6 7 1 (tarwe) 3 6 7 1 (tarwe) 6 7 9 - Mokkapudding 1 (tarwe) 3 6 7
D	8-apr	Komkommersoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Casslerib   Vleessaus   Wortelen gestoofd   Aardappel gebakken 1 (tarwe) 3 6 7 1 (tarwe) 3 6 7 7 - Fruit 7
V	9-apr	Seldersoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Wijtingfilet   Fijne kruidensaus   Romanescomix gestoofd   Aardappel peterselie 4 (wijting) 1 (tarwe) 3 4 6 7 9 10 1 (tarwe) 3 6 7 - Riz condé 7
Z	10-apr	Spinaziesoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Kipfilet   Gevogeltesaus   Bloemkool in bechamel   Aardappel natuur 1 (tarwe) 3 6 7 1 (tarwe) 3 6 7 - Vanillepudding 6 7
Z	11-apr	Knolseldersoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Varkensgebraad   Rozemarijnsaus   Warm fruit   Aardappel gebakken 1 (tarwe) 3 6 7 - Tompoes 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