

# Menukaart

M	12-apr	Bloemkoolsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Gehaktballetjes   Tomatensaus   Snijboontjes   Aardappelpuree	1 (tarwe) 3 6 7      1 (tarwe) 6 7 9      1 (tarwe) 3 6 7      7
D	13-apr	Frangipane	
		Courgettesoep	1 (tarwe) 3 6 7
W	14-apr	Vol au vent   Juliennestamppot	1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12      7
		Appelsien	6 7
D	15-apr	Raapjessoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Hamburger   Provençaalse saus   Rijst met groenten	1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12      1 (tarwe) 6 7
V	16-apr	Caramelpudding	6 7
		Preisoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	17-apr	Varkenslapje   Rozemarijnsaus   Schorseneren bechamel   Aardappel peterselie	1 (tarwe) 3 6 7 9      1 (tarwe) 3 6 7
		Koek	1 (tarwe) 3 6 7
Z	18-apr	Tomatensoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Koolvisfilet   Witte wijnsaus   Broccolistamppot	4 (koolvis)      1 (tarwe) 2 3 4 6 7 9      7
Z	17-apr	Kempische rijstpap	7
		Broccolisoepp	1 (tarwe) 3 6 7
Z	18-apr	Hespenrol met witloof   Kaassaus   Aardappelpuree	6 7      1 (tarwe) 6 7 9 10 12      7
		Chocoladepudding	6 7
Z	18-apr	Komkommersoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Boeuff bourguignon   Wortelen gestoofd   Gratin Dauphinois	1 (tarwe) 3 4 6 7 9 10      1 (tarwe) 3 6 7      7
		chocoladetaart	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