

Menukaart

M	1-feb	Broccolisoeep	1 (tarwe) 3 6 7
		Kipfilet Pepersaus Gestoofde knolselder Kruidenpuree 1 (tarwe) 3 6 7 9	1 (tarwe) 2 5 7
D	2-feb	Chocomousse	1 (tarwe) 3 6 7
		Preisoep	1 (tarwe) 3 6 7
W	3-feb	Rundstoofvlees Spinaziestamppot 1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12	7
		Fruit	
D	4-feb	Kervelsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Varkenslapje Champignonsaus Gestoofde boterboontjes Aardappel gebakken 1 (tarwe) 3 6 7	1 (tarwe) 3 6 7 7
V	5-feb	Koek	1 (tarwe) 3 6 7
		Raapjessoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	6-feb	Hamburger Vleessaus Bloemkool in bechamel Aardappel natuur 1 (tarwe) 3 6 7	1 (tarwe) 3 6 7
		Mokkaflan	6 7
Z	7-feb	Preisoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Koolvishaasje Fijne kruidensaus Juliennestamppot 4 (koolvishaasje)	1 (tarwe) 3 6 7 7
Z	7-feb	Kempische rijstpap	7
		Tomatengroentensoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	7-feb	Hespenrol met witloof Kaassaus Aardappelpuree 6 7	1 (tarwe) 3 6 7 7
		Chocoladepudding	6 7
Z	7-feb	Seldersoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Varkensgebraad Vleessaus Gestoofde Spruitjes Aardappel peterselie 1 (tarwe) 3 6 7	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