

# Menukaart

M	15-feb	Wortelsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Boerenworst   Vleessaus   Rode kool appeltjes   aardappel natuur	1 (tarwe) 3 6 7    1 (tarwe) 3    6 7 9    1 (tarwe) 3 6 7
D	16-feb	choco peergebak	1 (tarwe) 3 6 7
		Preisoep	1 (tarwe) 3 6 7
W	17-feb	Varkensfricasée   Boerenkoolstamppot	1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12    7
		Fruit	
D	18-feb	Witloofsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Varkensgebraad   Mosterdsaus   Erwten gestoofd   Aardappelpuree	1 (tarwe) 3 6 7    1 (tarwe) 3 6 7    7
V	19-feb	Koek	1 (tarwe) 3 6 7
		Kervelsoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	20-feb	Kipfilet   Gevogeltesaus   Schorseneren in hollandaise   Aardappel natuur	1 (tarwe) 3 6 7 9    1 (tarwe) 3 6 7
		Vanillepudding	6 7
Z	21-feb	broccolisoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Wijting   Dugleresaus   Juliennegroenten   Aardappel gebakken	4 (wijting)    1 (tarwe) 2 3    4 6 7 9 10 12    7
Z	21-feb	Rijstpap	7
		Seldersoep	1 (tarwe) 3 6 7
Z	21-feb	Macaroni ham & kaas	1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12
		Mokkapudding	6 7
Z	21-feb	Groentesoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Vogelnestje   Vleessaus   Boontjes in tomatensaus   Aardappelpuree	1 (tarwe) 3 6 7    1 (tarwe) 3 6 7    1 (tarwe) 3 6 7 9 10 12    7
		Rabarber appeltaart	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