

# Menukaart

M	29-apr	
D	30-apr	
W	1-mei	<p>Groentesoep 1 (tarwe) 6 7 9</p> <p>-</p> <p>Vol au vent   Gestoofde wortelen   Gebakken aardappelen 1 (tarwe) 7 7</p> <p>-</p> <p>Mokkapudding 7</p>
D	2-mei	<p>Waterkerssoep 1 (tarwe) 9</p> <p>-</p> <p>Kippenreepjes   Currysaus   Ananas gebakken   Rijst met groenten 1 (tarwe) 9</p> <p>-</p> <p>Yoghurt met fruit 7</p>
V	3-mei	<p>Knolseldersoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Gebakken Hokifilet   Zuiderse tomatensaus   Wokgroenten   aardappelpuree 4 1 (tarwe) 4 12 9</p> <p>-</p> <p>Appelsien</p>
Z	4-mei	<p>Currysoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Varkenslapje   Peperroomsaus   Vlaamse groentemix   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9</p> <p>Riz condé 7</p>
Z	5-mei	<p>Bloemkoolsoep 1 (tarwe) 6 7 9</p> <p>-</p> <p>Orloffsnode   Mosterdsaus   Gestoofde erwten   Gratin Dauphinois 7 9 1 (tarwe) 6 7 9 10 1 (tarwe) 6 9 7</p> <p>Roomsoes 1 (tarwe) 3 6 7</p>

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

# Menukaart

<b>M</b>	6-mei	Groentesoep - 1 (tarwe) 6 9 Gehaktballetjes   Rijke tomatensaus   Griekse pasta - 12 1 (tarwe) Cake met stukjes appel - 1 (tarwe) 3
<b>D</b>	7-mei	Courgettesoep - 1 (tarwe) 9 Casslerrib   Biersaus   Spinaziestamppot - 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 Nectarine
<b>W</b>	8-mei	Kippenroomsoep - 1 (tarwe) 7 9 Rundsstoofvlees   Zomergroenten   Aardappel peterselie - 1 (tarwe, gerst) 5 6 7 9 10 Caramelpudding - 7
<b>D</b>	9-mei	Raapjessoep - 1 (tarwe) 6 7 9 Kalkoenlapje   Vleessaus   Bloemkool bechamel   Gebakken aardappel - 1 (tarwe, gerst) 6 7 9 7 Peer
<b>V</b>	10-mei	Preisoep - 1 (tarwe) 6 9 Visrolletjes   Hollandaisesaus   Asperges   Aardappelpuree - 4 1 (tarwe) 6 7 9 12 Frangipanne - 1 (tarwe) 3 6 7
<b>Z</b>	11-mei	Minestrone-soep - 1 (tarwe) 6 7 9 10 Kipfilet   Provençaalse saus   Snijboontjes   Aardappel natuur - 1 (tarwe) 1 (tarwe) 6 9 9 Kempische rijstpap - 7
<b>Z</b>	12-mei	Komkommersoep - 1 (tarwe) 6 9 Varkensfricasée   Gestoofde wortelen & erwten   Gratin dauphinois - 1 (tarwe) 12 1 (tarwe) 6 9 7 Flantaart - 1 (tarwe) 3 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

# Menukaart

<b>M</b>	13-mei	Groentesoep - 1 (tarwe) 6 9 Vleesbrood   Pepersaus   Knolselder in peterseliesaus   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 9 -
		Dame blanchemousse 6 7
<b>D</b>	14-mei	Tomatensoep - 1 (tarwe) 6 7 9 Kalkoenpavé   Gevogeltesaus   Appelcompote   Gebakken aardappel 1 (tarwe) 6 9 - 9 -
		Choco gebak met banaan 1 (tarwe) 7
<b>W</b>	15-mei	Knolseldersoep - 1 (tarwe) 6 9 Goulash   rijst met groenten 1 (tarwe) 6 7 9 -
		Chocoladepudding 6 7
<b>D</b>	16-mei	Aspergeroomsoep - 1 (tarwe) 6 7 9 Varkenslapje   Mosterdsaus   Duo van wortel   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9 10 1 (tarwe) 6 9 -
		Yoghurt met fruit 7
<b>V</b>	17-mei	Wortelsoep - 1 (tarwe) 6 9 Visvidée   Spinaziepuree 1 (tarwe) 4 7 9 10 12 14 - 7 -
		Appel
<b>Z</b>	18-mei	Bloemkoolsoep - 1 (tarwe) 6 9 Boerenworst   Champignonsaus   Prei roomsaus   Aardappel peterselie 1 (tarwe, gerst) 6 7 9 1 (tarwe) 7 -
		Rijstpap 7
<b>Z</b>	19-mei	Pompoensoep - 1 (tarwe) 6 7 9 Kalkoenrollade   Gevogelteroomsaus   Schorseneren peterseliesaus   Gebakken aardappel 1 (tarwe) 6 9 1 (tarwe) 6 9 9 -
		Gesuikerde donut 1 (tarwe) 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

# Menukaart

M	20-mei	Tomaten - groentesoep 1 (tarwe) 3 6 7
		Kalkoenbiefstuk   Vleessaus   Broccoli bechamel   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 9 1 (tarwe) 3 7
D	21-mei	Frangipane 1 (tarwe) 3 7 8 (amandelen)
		Broccolisoepp 1 (tarwe) 9
W	22-mei	Vogelnest   Rijkelijke tomatensaus   Aardappelpuree 1 (tarwe) 3 10 12 7
		Nectarine
D	23-mei	Venkelsoep 1 (tarwe) 6 9
		Boeuff bourguignon   Lentestamppot 1 (tarwe) 6 7 9 12 7
V	24-mei	Vanillepudding 7
		Preisoep 1 (tarwe) 6 9
Z	25-mei	Kipfilet   Champignonsaus   Erwtten gestoofd   Aardappel peterselie 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 6 9
		Koek 1 (tarwe) 3 6 7
Z	26-mei	Slasoep 1 (tarwe) 6 7 9
		Visplankje   Bèarnaise   Zomermix   Aardappelblokjes 4 1 (tarwe) 6 9 12 1 (tarwe)
Z	26-mei	Peer
		Thaise Currysoep 1 (tarwe) 6 7 9 10
Z	26-mei	Slavink   Dragonsaus   Prinsessenboontjes gestoofd   aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 12 1 (tarwe) 6 9
		Riz condé 7
Z	26-mei	Komkommersoep 1 (tarwe) 6 9
		Varkensgebraad   Peppersaus   Gestoofde Parijse wortelen   Gratin Dauphinois 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 6 9 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

# Menukaart

M	27-mei	<p>Wortelsoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Chipolata   Vleessaus   Bloemkool in bechamel   aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7</p> <p>-</p> <p>Appelcake 1 (tarwe) 3</p>
D	28-mei	<p>Aspergesoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>-</p> <p>Chili con carne   Groentenrijst 6 10 12</p> <p>-</p> <p>Pruim</p>
W	29-mei	<p>Tomatensoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Vol au vent   Snijboontjes gestoofd   Aardappel gebakken 1 (tarwe) 7 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Yoghurt met grenadine 7</p>
D	30-mei	<p>Kervelsoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>-</p> <p>Varkenslapje   Blackwellsaus   Wortelstampot</p> <p>-</p> <p>Appelsien</p>
V	31-mei	<p>Broccolisoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>-</p> <p>Koolvishaasje   Hollandaisesaus   Halve tomaat in de oven   Aardappelpuree</p> <p>-</p> <p>Wafel</p>
Z	1-jun	
Z	2-jun	

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