

Menukaart

M	1-apr	Groentesoep - Macaroni ham-kaassaus 1 (tarwe) 7 - Frangipane 1 (tarwe) 3 7 8 (amandelen)
D	2-apr	Pompoensoep - Kippenreepjes Zoetzure saus Groentenrijst 1 (tarwe) 6 7 12 - Fruit = peer 1 (tarwe) 3 6 7
W	3-apr	Tomatensoep - Blinde vink Ajuinsaus Gestoomde prei Aardappelpuree 1 (tarwe) 1 (tarwe) 6 7 9 - Mokkapudding 7
D	4-apr	Erwtensoep - Casslerib Graanmosterdsaus Wortelen met tijm gestoomd Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 10 12 1 (tarwe) 6 9 9 - Choco peer gebak
V	5-apr	Seldersoep - Wijtingfilet Fijne kruidensaus Knolselder gestoomd Aardappelpuree 4 1 (tarwe) 4 7 12 1 (tarwe) 6 9 7 - Riz condé 7
Z	6-apr	Spinaziesoep - Bourgondisch stoofpotje Broccolistamppot 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 - Vanillepudding 7
Z	7-apr	Aspergeroomsoep - Varkensgebraad vleessaus Erwten gestoomd Gebakken aardappelen 10 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 6 9 7 - Rabarbertaart 1 (tarwe) 3 6 7

1 glutenbevattende 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 van mosterd (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	8-apr	Bloemkoolsoep 1 (tarwe) 6 7 9 Varkenslapje Mosterdsaus Broccolimix Aardappel natuur
D	9-apr	Ananas mousse 7 Minestrone-soep 1 (tarwe) 3 6 9 - Gehaktballetjes Tomatensaus Snijboontjes Aardappelpuree 12 1 (tarwe) 6 9 7 - Appelsien
W	10-apr	Raapjessoep 1 (tarwe) 6 7 9 - Vol au vent Wortelstampot 1 (tarwe) 7 7 9 - Caramelpudding 7
D	11-apr	Preisoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Loze vink Biersaus Witte kool bechamel Aardappel peterselie 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 - Koek 1 (tarwe) 3 6 7
V	12-apr	Tomatensoep 1 (tarwe) 6 7 9 - Koolvisfilet Witte wijnsaus Spinazie stampot 4 1 (tarwe) 4 7 12 7 - Kempische rijstpap 7
Z	13-apr	Broccolisoepp 1 (tarwe) 7 9 - Kippengyros Gestoofde wokgroenten Rijst 1 (tarwe) 6 9 9 - Chocoladepudding 6 7
Z	14-apr	Kippencremesoep 1 (tarwe) 3 7 9 - Kiprollade Romige rozemarijnsaus Gestoofde boterboontjes Kruidenpuree 7 1 (tarwe) 6 7 9 7 12 - Tompoes 1 (tarwe) 7

1 glutenbevattende 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	15-apr	Tomaatpaprikasoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Casslerib Blackwellsaus Gestoofde wortelen Aardappel gebakken 1 (tarwe) 6 7 9 10 1 (tarwe) 6 9 9 - Fruit = appel
D	16-apr	Currysoep 1 (tarwe) 6 9 10 - Kipfilet Gevogeltesaus Bloemkoolstampot 1 (tarwe) 6 7 9 7 - Choco banaangebak 1 (tarwe) 3 6 7
W	17-apr	Knolseldersoep 1 (tarwe) 6 7 9 - Braadworst Biersaus Raapjes in peterseliesaus Aardappel natuur 1 (tarwe) 1 (tarwe, gerst) 6 7 9 1 (tarwe) 6 9 - Koek 1 (tarwe) 3 6 7
D	18-apr	Courgettesoep 1 (tarwe) 9 - Spaghetti bolognaise 1 (tarwe, gerst) 4 12 - Chocoladepudding 7
V	19-apr	Wortelsoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Pangasiusrolletjes Nantuasaus Andijviestampot 4 1 (tarwe) 2 4 6 7 7 - Rijstpap 7
Z	20-apr	Komkommersoep 1 (tarwe) 6 9 - Duo van pens Appelcompote Aardappel gebakken 1 (tarwe) 7 10 9 - Mokkapudding 7
Z	21-apr	Venkelsoep 1 (tarwe) 3 6 7 - Kalkoenrollade Rozemarijnsaus Schorseneren op z'n vlaams Aardappelpuree 7 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 9 7 - Berlijnse bol 1 (tarwe) 3

1 glutenbevattende 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 zwaveloxide 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	22-apr	Tomatensoep - Kippenworst vleessaus Prei bechamel Peterselie aardappel 1 (tarwe) 7 - Appelcake 1 (tarwe) 3 6 7
D	23-apr	Pompoensoep - varkenslapje Pepersaus Spinazie roomsaus Aardappelpuree 1 (tarwe) 6 7 1 (tarwe) 7 7 - Chocomousse 6 7
W	24-apr	Groentesoep - Boomstammetje Tomatensaus Prinsessenboontjes gestoofd Aardappel natuur 1 (tarwe) 12 1 (tarwe) 6 9 - Vanillepudding 7
D	25-apr	Waterkerssoep - Kipfilet Gevogeltesaus Wortelen gestoofd Aardappel gebakken 1 (tarwe) 6 7 1 (tarwe) 6 9 9 - Koek 1 (tarwe) 3 6 7
V	26-apr	Seldersoep - Visplank Dillesaus Venkelstampot 4 1 (tarwe) 4 7 12 7 - Kempische rijstpap 7
Z	27-apr	Tomatensoep - Hamburger Peppersaus Gestoofde erwten Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9 12 1 (tarwe) 6 9 - Koek 1 (tarwe) 3 6 7
Z	28-apr	Bloemkoolsoep - Varkensgebraad Mosterdsaus Broccoli in bechamel Aardappelpuree 7 1 (tarwe) 6 7 10 12 1 (tarwe) 7 7 - Chocoladetaart 1 (tarwe) 3 6 7

1 glutenbevattende 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 zwaveloxide 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	29-apr	Groentesoep 1 (tarwe) 3 6 7
		Kippenreepjes Currysaus Ananas gebakken Rijst met groenten 1 (tarwe) 6 7
D	30-apr	Frangipane 1 (tarwe) 3 6 7
		Courgettesoep 1 (tarwe) 3 6 7
W	1-mei	Braadworst Vleessaus Knolselder gestoofd Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 1 (tarwe) 6
		Appelsien
D	2-mei	
V	3-mei	
Z	4-mei	
Z	5-mei	

1 glutenbevattende 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