

Menu van de week

	Middag	Avond
M 18-sep	Pastinaaksoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Spaghetti bolognaise ^{1 (gerst) 4 12} - Mokkapudding ⁷	Ontbijt: Gekookt Ei ³
D 19-sep	Tomatensoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Kipfilet Gevogeltesaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Broccoli in bechamel ^{1 (tarwe) 7} Aardappelpuree ⁷ - Verse fruitsalade	Warm: kaaskroket ^{1 (tarwe) 6 7}
W 20-sep	Champignonsoep ^{1 (tarwe) 6 7 9} - Hongaarse goulash ^{1 (tarwe) 6 7} Witloofsalade ^{3 7 10} Frieten - Rijstpap ⁷	Broodmaaltijd met divers beleg
D 21-sep	Herfstbouillon ⁹ - Ardeens gebrad Jagersaus ^{1 (tarwe) 6 7 9 12} Boontjes met spek Aardappelwedges ^{7 10} - Bavarois met bosvruchten ^{3 7}	Roelmops met tartaarsaus ^{3 4 9 10}
V 22-sep	Minestrone soep ^{1 (tarwe) 9} - Hokifilet ⁴ Nantuasaus ^{1 (tarwe) 2 4 6 7} Halve tomaat in de oven Aardappelpuree ⁷ - Chocolade mousse ^{6 7}	Broodmaaltijd met divers beleg
Z 23-sep	Knolseldersoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Boerenworst Rozemarijnsaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Witte kool in béchamel ^{1 (tarwe) 7} Aardappel gebakken ^{7 10} - Ijsje ^{6 7}	Broodmaaltijd met divers beleg
Z 24-sep	Pompoensoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Kalkoenootje Saus " Veronique " ^{1 (tarwe) 6 7 9} Gestoofd Witloof Rosti aardappelen - Bresilienne taart ^{1 (tarwe) 3 6 7}	Broodmaaltijd met divers beleg

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