

Menu van de week

		Middag	Avond
M	9-okt	Champignonsoep ^{1 (tarwe) 6 7 9} Kippenbrochette Currysaus ^{1 (tarwe) 10} Wokgroenten Rijst Vanillepudding ⁷	Broodmaaltijd met divers beleg
D	10-okt	Paprikasoep ^{1 (tarwe) 7 9} Boerenworst Thijmsaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Rode kool appeltjes ^{1 (tarwe)} Aardappelpuree ⁷ Blauwe druiven	Balletjes met krieken
W	11-okt	Venkelsoep ^{1 (tarwe) 9} Rundsstoofvlees ^{1 (tarwe) gerst) 6 7 9 10} Witloofsalade ^{3 7 10} Frieten Rijstpap ⁷	Broodmaaltijd met divers beleg
D	12-okt	Juliennesoep ⁹ Cordon bleu ^{1 (tarwe) 6 7 9 10} Vleessoes ^{1 (tarwe) 6 7 9} Bloemkool gegratineerd ^{1 (tarwe) 9} Peterselieaardappelen Honingmeloen	Haringsalade met appeltjes ⁴
V	13-okt	Raapjessoep ^{1 (tarwe) 7 9} Hokifilet ⁴ Choronsaus ^{1 (tarwe) 3 7 9 10 12} Julienne stampot ^{7 9} Caramelpudding ⁷	Broodmaaltijd met divers beleg
Z	14-okt	Preisoep ^{1 (tarwe) 9} Spaghetti bolognese ^{1 (gerst) 4 12} Ijsje ^{6 7}	Broodmaaltijd met divers beleg
Z	15-okt	Tomatengroentensoep ^{1 (tarwe) 9} Varkensgebraad Mosterdsaus ^{1 (tarwe) 6 7 9 10} Erwten & wortelen ^{1 (tarwe) 9} Gratin dauphinois ^{1 (tarwe) 7} Eclair met chocolade ^{1 (tarwe) 3 7}	Ontbijt: chocolade broodje ^{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