

# Menu van de week

|   |        | Middag   | Avond                                       |
|---|--------|--|---|
| M | 16-okt | Knolseldersoep <sup>1 (tarwe) 9</sup><br>-<br>Gehaktballetjes   Tomatensaus <sup>12</sup>   Gestoofde snijboontjes <sup>1 (tarwe) 9</sup>   Aardappel natuur<br>-<br>Chocolade-peercake <sup>1 (tarwe) 3 7</sup>     | Broodmaaltijd met divers beleg              |
| D | 17-okt | Brunoisesoep <sup>9</sup><br>-<br>Ovenschotel " Hachis Parmentier " <sup>1 (tarwe) 3 6 7 9</sup><br>-<br>Banaan  | Vol-au-vent <sup>1 (tarwe) 7</sup>          |
| W | 18-okt | Broccolisoep <sup>1 (tarwe) 7</sup><br>-<br>Varkensfricassée <sup>1 (tarwe) 7 9</sup>   Rauwkostsalade <sup>3 9</sup>   Frieten<br>-<br>Riz condé <sup>7</sup>   | Broodmaaltijd met divers beleg              |
| D | 19-okt | Erwtensoep <sup>1 (tarwe) 9</sup><br>-<br>Casslerrib I Blackwellsaus <sup>1 (tarwe) 6 7 9 10</sup>   Gestoofde erwten <sup>1 (tarwe) 9</sup>   Aardappel natuur<br>-<br>Kastelse Loereman <sup>1 (tarwe) 3 6 7</sup> | Lasagne Bolognaise <sup>1 (tarwe) 7 9</sup> |
| V | 20-okt | Pompoensoep <sup>1 (tarwe) 9</sup><br>-<br>Heekfilet met citroen <sup>4</sup>   Hollandaisesaus <sup>1 (tarwe) 7 9</sup>   Wortelstampot <sup>7</sup><br>-<br>Dame blanchemousse <sup>7</sup>                        | Broodmaaltijd met divers beleg              |
| Z | 21-okt | Bloemkoolsoep <sup>1 (tarwe) 7 9</sup><br>-<br>Kippenworst   Mosterdsaus <sup>1 (tarwe) 6 7 9 10</sup>   Gestoofd witloof   Duchesse aardappelen<br>-<br>Ijsje <sup>6 7</sup>  | Broodmaaltijd met divers beleg              |
| Z | 22-okt | Tomatensoep <sup>1 (tarwe) 7 9</sup><br>-<br>Kalkoenrollade   Gevogelte saus <sup>1 (tarwe) 6 7 9</sup>   Warm fruit   Aardappelnootjes<br>-<br>Appeltaart <sup>1 (tarwe) 3 6 7</sup>                                | Broodmaaltijd met divers beleg              |

<sup>1</sup>glutenbevattende granen(glu),<sup>2</sup> schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal),<sup>3</sup> eieren en producten op basis van ei(ei),<sup>4</sup> vis en producten op basis van vis (vis),<sup>5</sup> pinda's en producten op basis van pinda's(pin),<sup>6</sup> soja en producten op basis van soja(soj),<sup>7</sup> melk en producten op basis van melk(mel),<sup>8</sup> noten en producten op basis van noten(no),<sup>9</sup> selderij en producten op basis van selder(sel),<sup>10</sup> mosterd en producten op basis(mos),<sup>11</sup> sesamzaad en producten op basis van sesam(ses),<sup>12</sup> zwaveldioxide en sulfieten (sulf),<sup>13</sup> lupine en producten op basis van lupine(lup),<sup>14</sup> weekdieren en producten op basis van weekdieren (week). Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten