















**menu 30 november - 6 december**

allergenen middagmaal

 <p> <b>maandag</b>  <b>30/nov</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>witloofsoep</b></p> <p>ragout van everzwijn met cognac, zilverui, spek, oesterzwam gebakken wintergroenten, pastinaakpuree</p> <p>avond: prepare en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soya, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>dinsdag</b>  <b>1/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>peterseliesoep</b></p> <p>kipfilet met currysaus en wok groentjes met soja en sesam olie rijst / puree</p> <p>avond: eiersalade en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>woensdag</b>  <b>2/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>paprikasoep</b></p> <p>varkenskotelet Crosse &amp; Blackwell, spruitjes met spek gebakken aardappellen met Cajun / puree</p> <p>avond: oudbrugge kaas en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>donderdag</b>  <b>3/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>groenekoolsoep</b></p> <p>witte pens met ajuinsaus en gebakken appel partjes verse frietjes / puree</p> <p>avond: verse zalmsalade en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>vrijdag</b>  <b>4/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>wortelroomsoep</b></p> <p>gefrituurde vis reepjes met verse tartaar, slaatje puree met verse tomaten</p> <p>avond: fijnkost salami en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>zaterdag</b>  <b>5/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>butternut soep</b></p> <p>mosterd gebrad met rozemarijnsaus, erwtes op z'n frans rosties in de oven / puree</p> <p>avond: champignonworst en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>
 <p> <b>zondag</b>  <b>6/dec</b> </p>	<p>afwisselend ontbijt met brood en beleg naar keuze</p> <p><b>aperitief / groentesoep</b></p> <p>kalkoen rollade met sinaasappelsaus met grand marnier gebakken bloemkool, krokketjes / puree</p> <p>avond: camembert rustique en fruit van de dag</p>	<p>gluten, selder, soja, ei melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam</p>

 <p>maandag 30/nov</p>	<p>Pastinaken smaken delicaat en complex: zoetig, zoals een mooie bospeen, maar met een hint van anijs en volgens sommigen ook met aarde- tot nootachtige tonen. De textuur van een gekookte pastinaak is nog het beste te vergelijken met die van een romige aardappel.</p>
 <p>dinsdag 1/dec</p>	<p>Sojasaus is een gefermenteerde saus, gemaakt van de sojaboon, geroosterd graan, water en zeezout. Gewoonlijk wordt hij gebruikt in de Aziatische keuken</p>
 <p>woensdag 2/dec</p>	<p>Picklessaus wordt ook wel Blackwellsaus genoemd, omdat vaak pickles van het merk "Cross &amp; Blackwell" worden gebruikt om de saus klaar te maken</p>
 <p>donderdag 3/dec</p>	
 <p>vrijdag 4/dec</p>	
 <p>zaterdag 5/dec</p>	<p>erwtjes op z'n frans: erwten in boter gebakken met ajuin afgewerkt met sliertjes kropsla en verse kervel en peterselie.</p>
 <p>zondag 6/dec</p>	<p><b>Grand Marnier</b> Het is een soort triple sec, gemaakt van een mengsel van cognac, gedistilleerde essentie van sinaasappel en andere ingrediënten</p>