

# De Groene Specht - Weekmenu

menu week 14  
2 April - 6 April

|  | Maandag | Dinsdag | Woensdag | Donderdag | Vrijdag |
|--|---------|---------|----------|-----------|---------|
|--|---------|---------|----------|-----------|---------|

|      |  |                       |                 |                 |                   |
|------|--|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Soep |  | Knoelseldersoep 1,4,9 | Preisoep 1,4,9, | Ajuinsoep 1,4,9 | Broccolisoe 1,4,9 |
|------|--|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------------|

**Paasmaandag**

|                    |                     |  |  |   |  |
|--------------------|---------------------|--|--|---|--|
| <b>D</b> agschotel | vlees/vis           | Hongaarse Goulash<br>2, 5, 6, 9, 11, 12<br>Beenham 5, 6, 9 | Hongaarse Goulash<br>2, 5, 6, 9, 11, 13<br>Steak 4 | Quiche lorraine 2, 5, 6, 9,<br>11, 14<br>Kipfilet 4 | Hongaarse Goulash<br>2, 5, 6, 9, 11, 15<br>Witvis in krokant jasje 1,2,4 |
|                    | Saus                | Barbecue saus 5, 6, 9,                                     | Champignonroomsaus 2,4                             | Dragonsaus 2,4,5,9                                  | Huisgemaakte Tartaarsaus<br>1,5,11                                       |
|                    | Groenten<br>Zetmeel | Seizoensgroenten warm<br>Salad bar                         | Seizoensgroenten warm<br>Salad bar                 | Seizoensgroenten warm<br>Salad bar                  | Seizoensgroenten warm<br>Salad bar                                       |
|                    |                     | Gebakken krieltjes 11, 5, 6<br>Frietjes                    | Röstie 1,2<br>Frietjes                             | Gratin Dauphinois<br>Frietjes                       | Puree 1,4<br>Frietjes  |

**Allergeneninformatie**

|              |            |              |         |            |         |               |
|--------------|------------|--------------|---------|------------|---------|---------------|
| 1 ei         | 2 gluten   | 3 lupine     | 4 melk  | 5 mosterd  | 6 noten | 7 pinda-noten |
| 8 schaaldier | 9 selderij | 10 sesamzaad | 11 soja | 12 sulfiet | 13 vis  | 14 weekdier   |



De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.  
De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.