

jurgen@traiteurwillequet.be en ann@traiteurwillequet.be

<u>MA A N D A G</u>	<u>D I N S D A G</u>	<u>W O E N S D A G</u>	<u>D O N D E R D A G</u>	<u>V R I J D A G</u>
<u>31/03 Tomatensoep</u> Vissticks (1-4)  Groentenpuree (9)	<u>01/04 Kervelsoep</u> Koude schotel vlees(1-3-6-7-9-10-14)   Salade Wortels Frieten	<u>02/04</u>	<u>03/04 Seldersoep</u>  Lenteburger(1-6) Mosterdsaus(1-6-7-9-10) Appelmoes Aardappelen	<u>04/04 Courgettesoep</u> Spaghetti(1) Bolognaisesaus(7)  wortels
<u>07/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>08/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>09/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>10/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>11/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>
<u>14/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>15/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>16/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>17/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>	<u>18/04</u> <u>PAASVAKANTIE</u>
<u>21/04</u> -----	<u>22/04 Kervelsoep</u>   Gemengde burger(1-6) Tomaten Krieltjes (6) of puree (7)	<u>23/04</u>	<u>24/04 Wortelsoep</u>  Braadworst(1-6) Witte bonen in tomatensaus (1-9) Aardappelen	<u>25/04 Courgettesoep</u>  Gegratineerde ham Kaassaus Spirelli (1-6-7-9)
<u>28/04 Groentensoep</u>  Cordon bleu(1-7) Champignonsaus(1-6-7-9) Appelmoes Aardappelen	<u>29/04 Tomatensoep</u> Russisch ei met hesp(3-6)   Salade Koude aardappelen (3-10)of rijstsalade	<u>30/04</u>	<u>01/05</u> -----	<u>02/05 Courgettesoep</u> Pasta(1) Provencaalse saus(9) Paprika, tomaten en wortels Kippenreepjes(9-10) 

1. GLUTEN
2. SCHAALDIEREN
3. EIEREN
4. VIS

5. AARDNOTEN
6. SOJA
7. LACTOSE
8.SCHAALVRUCHTEN

9. SELDERIJ
10. MOSTERD
11. SESAMZAAD
12. LUPINE

13.WEEKDIEREN
14. SULFIET

Gelieve ons steeds op de hoogte te brengen van bepaalde allergiën. Door de aanwezigheid van gluten, vis , schaaldieren, melk , soja , ei , selder , mosterd, sesamzaad, pinda ,noten en sulfiet in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van deze allergieën in onze maaltijden nooit volledig uit te sluiten.Indien vragen , contacteer ons gerust. De samenstelling van de produkten kan steeds wijzigen.

.