

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>07/10 Preisoep</u> Quiche (1-3-7-9) Groentepuree (9)	<u>08/10 Tomatensoep</u> Kaaskroketten (1-3-6-7-9-10-11) Geraspte wortels Frieten	<u>09/10 Witloofsoep</u>	<u>10/10 Broccolisoe</u> Groentenburger (1-3-6-7-9-10-11) Spinazie (1-7-9) Aardappelen	<u>11/10 Wortelsoep</u> Torteloni Ricotta en spinazie Kaassaus (1-3-6-7-9)
<u>14/10 Groentesoep</u> Vegetarische cordon bleu (1-3-6-7-9-10-11) Ananas Aardappelen	<u>15/10 Erwtensoe</u> Quornreepjes (1-7-9) Zoetzure saus en wortels Tomaten Rijst	<u>16/10 Bloemkoolsoep</u>	<u>17/10 Witloofsoep</u> Vegetarische worsten(1-3-7-9) Selderblokjes(1-7-9) Aardappelen	<u>18/10 Tomatensoep</u> Vegetarische lasagne Ricotta en spinazie (1-3-6-7-9)
<u>21/10 Aspergesoep</u> Vegetarische loempia (1-3-6-7-9) Wortelpuree(9)	<u>22/10 Cressonsoep</u> Vegetarische quorn vol au vent (1-7-9) Salade Frieten	<u>23/10 Groentesoep</u>	<u>24/10 Bloemkoolsoep</u> Quornburger (1-3-6-7-9-10-11) Witte boontjes Tomatensaus (1-9) Aardappelen	<u>25/10 Courgettesoep</u> Vegetarische quorn spaghetti (1-3-6-7-9) Wortels Provencaalse saus

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 allergieën. 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.