
































# Wasvenwinkel - Allergenenlijst menu feestdagen

Gerecht	Allergenen
Goed gevulde romige bospaddenstoelensoep met een vleugje truffel <b>vegetarisch</b>	 MELK lactose, koemelk
Milde mosterdsoep, lekker hartig met biologische gerookte spekjes van De Blijde Big	 MELK  MOSTERD lactose, koemelk, mosterd
Een verrassende gebonden palingsoep, met prei en stukjes paling van kwekerij de Rijpelaal	 MELK  MOSTERD  VIS lactose, koemelk, mosterd, vis
Pompoensoep met pepers gember, kokosmelk, en kerrie <b>veganistisch</b>	
Stevig gevulde ragout met biologische paddenstoelen en broodje van eigen bakkerij <b>vegetarisch</b>	 GLUTEN  MELK  SESAMZAAD gluten, lactose, koemelk, sesam
Een stoofpot van hert, fazant en zwijn met groentes uit eigen tuinderij en gebonden met onze eigen peperkoek	 GLUTEN  MOSTERD  SELDERIJ  ZWAVELDIOXIDE gluten, mosterd, selderij, sulfiet
Een stoofpot van biologisch rundvlees en spek van De Blijde big, gestoofd in ons eigen roggebier, 'een Streekje Los' met groentes uit eigen tuin en zoete zilvertjes	 GLUTEN  MOSTERD  SELDERIJ  ZWAVELDIOXIDE gluten, mosterd, selderij, sulfiet
Meervalfilet van kwekerij de Stroom met een saus van Black Tigergarnalen, gegaard in tomatenroomsaus met verse kruiden, groentes en lekker veel knoflook. Ook lekker als voorgerecht	 MELK  SCHAALDIEREN  VIS lactose, koemelk, schaaldier, vis
Onze beroemde quiche met alles wat onze tuin ons brengt, samen met walnoten, gegratineerd met biologische geitenkaas <b>vegetarisch</b>	 EI  GLUTEN  MELK ei, gluten, lactose, koemelk
Een lasagne van laagjes courgette en aubergine, veel groentes en een pittige saus van tomaat en linzen. Met een laagje bechamel van sojaroomb <b>veganistisch</b>	 SOJA soja
Pittige Thaise groene curry met uiteraard pompoen, maar veel andere groentes en kikkererwten. <b>veganistisch</b>	 SELDERIJ  SESAMZAAD  SOJA selderij, sesam, soja
Klassieke rode kool, uiteraard uit eigen tuin, met appel <b>veganistisch</b>	 MOSTERD  ZWAVELDIOXIDE mosterd, sulfiet

<p>Kort gekookte spruitjes, lekker aangezet met kerrie, uitjes en kastanjes uit het Wasvendomijn. <b>veganistisch</b></p>	
<p>Gieser Wildemanperen, gekookt in rode wijn, zoals mijn oma dat altijd deed. <b>veganistisch</b></p>	 <small>ZWAVELDIOXIDE</small> sulfiet
<p>Een roerbakshotel van twee groentes van onze Bolakker, lekker gekruid. <b>veganistisch</b></p>	
<p>Een stampotje met aardappel en knolselderij, lekker romig met crème fraîche, maar niet te fijn gestampt. <b>vegetarisch</b></p>	  <small>MELK SELDERIJ</small> lactose, koemelk, selderij
<p>Aardappelgratin in twee kleuren, gegratineerd met biologische kaas. <b>vegetarisch</b></p>	  <small>EI MELK</small> ei, lactose, koemelk
<p>Roodschilaardappeltjes uit de oven met knoflookolie en rozemarijn. <b>veganistisch</b></p>	
<p>Handgedraaide biologische mayonaise, zoveel lekkerder dan alle potjes in de supermarkt. <b>vegetarisch</b></p>	   <small>EI MOSTERD SOJA</small> ei, mosterd, soja
<p>Handgedraaide biologische mayonaise, nu met truffel. Lekker bij uw broodplankje en aardappeltjes. <b>vegetarisch</b></p>	   <small>EI MOSTERD SOJA</small> ei, mosterd, soja
<p>Appelcompote, zonder toegevoegde suiker maar met kaneel. <b>veganistisch</b></p>	
<p>Biologische rode-uienchutney, lekker zoet en heerlijk bij kaas, of rood vlees. <b>veganistisch</b></p>	 <small>ZWAVELDIOXIDE</small> sulfiet
<p>Twee broodjes, uit eigen bakkerij, genoeg voor 4 met 1 potje tappendade van onze gedroogde tomaatjes. <b>veganistisch</b></p>	 <small>GLUTEN</small> gluten (in de broodjes)
<p>Trifle al mooi in een potje met laagjes, banketbakkersroom, roomkaas, chocoladekoekjes en lemoncurd <b>vegetarisch</b></p>	    <small>EI GLUTEN MELK SOJA</small> ei, gluten, lactose, koemelk, soja
<p>Vegan chocolademousse van pure chocola met sinaasappelcaramelsaus en notenkruim <b>veganistisch</b></p>	  <small>NOTEN SOJA</small> noten, soja