

# Allergenenlijst - Restaurant Koekenbier

## Voorgerechten, Soepen & Lunch

<b>Gerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
Broodplankje	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)	Bevat huisgemaakte kruidenboter en Koekenbier dip
Carpaccio	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Tarwegluten via de maïs-bruschetta; melk via de geraspte oude kaas van Lutjewinkel in de pesto.
Champignon Pil Pil	<i>Geen allergenen</i>	
Champignons uit de oven (Saute)	Melk (lactose), Gluten (tarwe), Sulfiet	Melk via Debic koksroom; gluten via Knorr roux/bouillon; sulfiet via de gebruikte Chardonnay witte wijn.
Flamkuchen geitenkaas	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Gluten via de deegbodem; melk via de geitenkaas en de crème fraîche-basis.
Flamkuchen spek ui kaas	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Gluten via de deegbodem; melk via de geraspte kaas en crème fraîche-basis.
Gamba Pil Pil	Schaaldieren	Gamba's zijn schaaldieren. De sausolie zelf is allergeenvrij. Indien geserveerd met brood, komt er <b>Gluten</b> bij.

<b>Gerookte Zalm</b>	<b>Vis, Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Sulfiet</b>	Vis via de zalm; ei en mosterd via de dillemayo; sulfiet via de kappertjes; gluten via de maïs-bruschetta.
<b>Papadum Carpaccio met oa pesto en truffelmayonaise</b>	<b>Melk (lactose)</b>	Melk via de kaas/pesto . Mosterd Papadum gaat in de frituur waar ook bitterballen, snitsels e.d ingaan
<b>Papadum Tonijn met wasabi mayo</b>	<b>Vis, Ei, Mosterd</b>	Vis/ei/mosterd ( <b>Gluten</b> ). Papadum gaat in de frituur waar ook bitterballen, snitsels e.d ingaan
<b>Proeverij Koekenbier</b>	<b>Gluten, Melk, Ei, Mosterd, Vis, Schaaldieren, Soja</b>	Combinatieplank van jullie hardlopers. Bevat door de diversiteit bijna alle hoofdallergenen.
<b>Rivierkreeftjes met cocktailsaus</b>	<b>Schaaldieren</b>	Schaaldieren, mosterd, gluten (tarwe) ei, soja, selderij
<b>Tempura garnalen</b>	<b>Schaaldieren, Gluten (tarwe)</b>	Garnalen zijn schaaldieren; het krokante tempurabeslag bevat standaard tarwebloem.
<b>Tomatensoep</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose), Selderij</b>	kruidenkaas, koksroom en Basilicum uit potje. Zonder brood.
<b>Tonijnsalade</b>	<b>Vis, Ei, Mosterd, Gluten (tarwe)</b>	Vis/ei/mosterd via de salade; gluten via het ambachtelijke oerbrood (wit/bruin) van Bakker Both.

<b>Uiensoep</b>	<b>Gluten (tarwe), Soja, Sulfit, Selderij, Melk (lactose)</b>	Uiensoeppoeder bevat gluten/selderij; ketjap bevat soja/gluten rode wijn bevat sulfit; gegratineerde kaas voegt melk toe.
-----------------	---------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Hoofdgerechten

<b>Gerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
<b>Biefstuk / Entrecote / Tournedos</b>	<b>Melk (lactose) (+ saus)</b>	Standaard gebakken in Blue Band vloeibare boter (melk). Bij champignonsaus of pepersaus komt er extra <b>Gluten</b> en <b>Melk</b> bij.
<b>Black Angus Saté</b>	<b>Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Schaaldieren</b>	Pinda/soja/gluten satésaus en ketjap; gluten via Go-Tan gebakken uitjes; schaaldieren via de bijgevoegde kroepoek.
<b>Burgers (Koekenbier / Bacon Cheese)</b>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)</b>	Kaas = melk; burgerbroodje = gluten. De burgersaus is jullie eigen Koekenbier dip (fritesaus = ei/mosterd; vlammsaus = soja/gluten).
<b>Curry Gamba Zalm</b>	<b>Schaaldieren, Vis, Melk (lactose), Gluten (tarwe)</b>	Gamba's = schaaldieren; zalm = vis. De saus is op basis van Knorr Garde d'Or kerriesaus (bevat melk en tarwegluten).
<b>Kaasfondue (Naturel &amp; Blauwe Kaas)</b>	<b>Melk (lactose), Gluten (tarwe), Sulfit</b>	Kaasmengsel = melk. Bereid met witte wijn (sulfit). Wordt geserveerd met brood om te dippen (gluten).

<b>Kip Curry</b>	<b>Melk (lactose), Gluten (tarwe)</b>	Gemaakt met verse kip en groenten in jullie kerriesaus (Knorr Garde d'Or basis bevat melk/lactose en tarwegluten).
<b>Kipburger</b>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)</b>	De burger zelf is gepaneerd (gluten). Geserveerd op een broodje (gluten) met kaas (melk) en de Koekenbier dip (ei, mosterd, soja, gluten).
<b>Kipsaté</b>	<b>Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Schaaldieren</b>	Kip gemarineerd in Oosterse marinade (soja/gluten). Geserveerd met Wijko satésaus, Go-Tan uitjes (gluten) en kroepoek (schaaldieren).
<b>Sliptongetjes</b>	<b>Vis, Gluten (tarwe), Melk (lactose)</b>	Sliptong = vis. Worden voor het bakken traditioneel door de bloem (gluten) gehaald och gebakken in vloeibare Blue Band (melk).
<b>Spareribs</b>	<b>Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Ei, Mosterd</b>	De spareribmarinade bevat pinda-extract! Vlammentsaus voegt soja/gluten toe. De dip voegt ei/mosterd toe.
<b>Surf en Turf op de steen</b>	<b>Schaaldieren (+ sauzen)</b>	De combinatie van biefstuk en gamba's zorgt voor schaaldieren. Omdat dit puur op de hete steen wordt bereid, zit er geen bakboter op.
<b>Vega Burger</b>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)</b>	De vegetarische burger bevat soja, ei en gluten als binder. Wordt geserveerd met een broodje, kaas en Koekenbier dip.
<b>Vega Curry</b>	<b>Melk (lactose), Gluten (tarwe)</b>	De Mixed Veggie groenten zijn volledig allergeenvrij. De toegevoegde kerriesaus bevat echter melk en tarwegluten.

<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Melk (lactose)</b>	De schnitzel is gepaneerd met bloem/paneermeel (gluten), door het ei gehaald en krokant gebakken in Blue Band vloeibare boter (melk).
<b>Zalmfilet (Oven)</b>	<b>Vis, Soja, Gluten (tarwe), Mosterd, Melk (lactose)</b>	Vis via zalm. Gegaard met een klontje Blue Band boter (melk). Geserveerd met losse sojasaus (soja/gluten) en Wasabi (mosterdextract).

## Maaltijdsalades

<b>Gerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
<b>Salade Carpaccio</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose), Mosterd</b>	Dressing over de rauwkost bevat mosterd; maïs-bruschetta bevat gluten; geraspte Lutjewinkel kaas bevat melk.
<b>Salade Geitenkaas</b>	<b>Melk (lactose), Mosterd</b>	De geitenkaas bevat melk/lactose. De huisgemaakte dressing die standaard over de saladebasis gaat, bevat mosterd.
<b>Salade Oosterse Kip</b>	<b>Soja, Gluten (tarwe), Mosterd</b>	De kipblokjes zijn gemarineerd in jullie Oosterse marinade (soja/gluten via ketjap en vlammsaus). Saladedressing bevat mosterd.
<b>Salade Vis</b>	<b>Vis, Schaaldieren, Ei, Mosterd, Gluten (tarwe)</b>	Bevat stukjes gerookte zalm (vis), tonijnsalade (vis/ei/mosterd) en rivierkreeftjes (schaaldieren). Met oerbrood (gluten) en dressing (mosterd).

<b>Salade Ceasar</b>	<b>Ei, Mosterd, Gluten (tarwe), Melk (lactose)</b>	Ei en mosterd via de klassieke romige dressing/mayonaise; gluten via de croutons; melk via de kaassnippers.
----------------------	----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Gerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
<b>Pasta Gamba</b>	<b>Gluten (tarwe), Schaaldieren, Melk (lactose)</b>	Pasta bevat standaard gluten; gamba's zijn schaaldieren. De romige witte sausbasis (Debic koksroom en roux) bevat melk en gluten.
<b>Pasta Gamba en Zalm</b>	<b>Gluten (tarwe), Schaaldieren, Vis, Melk (lactose)</b>	Zelfde basis als de pasta gamba, met de extra toevoeging van verse stukjes zalmfilet (vis).
<b>Pasta Kip</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose)</b>	De pasta bevat gluten. De romige saus op basis van Debic koksroom en Knorr rouxkorrels bevat melk en tarwegluten.
<b>Pasta Kip Oosterse wijze</b>	<b>Gluten (tarwe), Soja</b>	Kip gemarineerd in oosterse marinade (soja/gluten). Gemixt met de pasta (gluten). Deze variant bevat geen roomsaus.
<b>Pasta Zalm</b>	<b>Gluten (tarwe), Vis, Melk (lactose)</b>	De pasta bevat gluten; zalmfilet is vis. De witte roomsaus voegt melk (koksroom) en gluten (rouxbindmiddel) toe.
<b>Vega Pasta</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose)</b>	Allergeenvrije Mixed Veggie groentemix en pasta (gluten) in een romige witte saus op basis van koksroom (melk).

## Nagerechten & Gebak

<b>Gerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
<b>Appeltaart</b>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Melk (lactose)</b>	De klassieke harde wenerbodem bevat tarwebloem, roomboter en ei. Indien geserveerd met slagroom: extra <b>Melk</b> .
<b>Cheesecake</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose), Soja</b>	Gluten via de koekjesbodem; melk via de roomkaasvulling. De gebruikte Gruno chocolade dessertsaus voegt melk en sojalecithine ( <b>Soja</b> ) toe.
<b>Crème Brûlée</b>	<b>Melk (lactose), Ei</b>	Gemaakt van de professionele vloeibare basis van Debic. Bevat van nature room (melk) en eigeel.
<b>Coupe Koekenbier</b>	<b>Melk (lactose), Gluten (tarwe), Ei</b>	Melk via het ijs en de slagroom. Het garnituur (zoals een wafeltje of koekje) bevat tarwebloem (gluten) en ei.
<b>Dame Blanche</b>	<b>Melk (lactose), Soja</b>	Melk via het vanille-ijs en de slagroom; melk en soja via de warme Gruno chocolade dessertsaus.
<b>Dame Rouge</b>	<b>Melk (lactose)</b>	Melk via het ijs en de slagroom. De Gruno aardbeien/vruchtensaus is allergeenvrij.
<b>Red Velvet Cheesecake</b>	<b>Gluten (tarwe), Melk (lactose), Ei, Soja</b>	Bevat tarwebloem, eieren en roomkaas via de verschillende cakelagen. Decochocolade bevat sojalecithine ( <b>Soja</b> ).

## Vaste Bijgerechten & Losse Sauzen

<b>Product / Bijgerecht</b>	<b>Wettelijk Verplichte Allergenen</b>	<b>Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening</b>
<b>Friet met mayonaise</b> <i>(Bijgerecht)</i>	<b>Gluten (tarwe), Ei, Mosterd</b>	Er is sprake van <b>kruisbesmetting</b> in de frituurpan (snackomgeving), waardoor de friet officieel <b>Gluten</b> bevat. Mayo bevat ei en mosterd.
<b>Bijpassende salade</b> <i>(Bijgerecht)</i>	<b>Mosterd</b>	Vanwege jullie eigen huisgemaakte dressing (gemaakt met Zaanse mosterd, azijn en gamber siroop) die standaard over de salade gaat.
<b>Cocktailsaus</b>	<b>Ei, Mosterd, Sulfit</b>	Fritessaus = ei/mosterd; de toegevoegde witte Martini bevat van nature <b>Sulfit</b> .
<b>Knoflooksaus / Spicysaus</b>	<b>Ei, Mosterd, Soja, Gluten (tarwe)</b>	Zaanse fritesaus = ei/mosterd. De toegevoegde Topking Vlammsaus bevat standaard soja en tarwegluten.
<b>Remouladesaus</b>	<b>Ei, Mosterd</b>	Gemaakt van Zaanse fritesaus (ei/mosterd), ui, augurk, kappertjes en peterselie.
<b>Truffelmayo / Wasabimayo</b>	<b>Ei, Mosterd</b>	Fritesaus = ei/mosterd. De S&B Wasabi tube bevat mosterdextract.