

FESTIJN CULINAIR
bourgondische lekkernijen

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Sinds 13 december 2014 moet allergeneninformatie voor alle producten gemakkelijk toegankelijk en schriftelijk te controleren zijn voor de consument. Dat geldt ook voor alle maaltijden en onverpakte producten. De reden voor de wijziging is de vernieuwde Europese wet Voedselinformatie (Vo. 1169/2011). Voor de Nederlandse situatie is het deel allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen uitgewerkt in de Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen. Het gaat om 14 wettelijke allergene stoffen.

Voor u ligt de FESTIJN CULINAIR allergeneninformatiekaart die betrekking hebben op de producten van FESTIJN CULINAIR (afhaal, bezorging en restaurant) die FESTIJN CULINAIR voor u bereiden. Wij, FESTIJN CULINAIR, gaan zorgvuldig met ons voedsel om. Tijdens het koken kunnen er fouten gemaakt worden. Wij zijn niet aansprakelijk voor de ontstane fouten. Kruisbesmetting van allergenen is nooit uitgesloten. Hebt u een of meerdere allergieën, dan adviseren wij u ons a la carte concept te kiezen. Dit in verband met de aandacht die onze koks aan uw gerecht kunnen geven en rekening houden met uw allergieën. Ons All You Can Eat concept is hiervoor te complex.

Bronvermelding: Bij de samenstelling van deze kaart is o.a. gebruikt gemaakt van Stichting Voedsel Allergie, Stichting Horeca Onderwijs en adviseur mw. G. Gosliga van Lifestijlstudio.
Festijn Culinair © Copyright

GLUTEN

Gluten komt in meerdere graansoorten voor; namelijk tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasantarwe (kamut). Haver is in principe glutenvrij maar is vaak verontreinigd met tarwe waardoor haver vaak toch gluten bevat. Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten welke structuur geven aan deegproducten en brood. Mensen met coeliakie (glutenintolerantie) mogen geen gluten eten.

Ajam Pangang
Aubergine met pikante saus
Babi pangang spek*** (saus)
Baklava
Bami rames
Bamiloempia
Bitterballen
Bubbel wafel
Cassava kroepoek
Char chiu soh
Char siu (geroosterd varkensvlees)
Char siu gemengd in nasi, bami, mihoen en Chinese bami Tang Dynastie
Char siu met Chinese bami
Char siu met Foe Young hai
Cheese Cake
Chinese bami (alle Chinese bami gerechten)
Chinese Kiploempia
Chinese Pangsit
Chinses hors d`oevre
Chiu Yim Jau Yu (gebakken inkvis)
Chiu yim kai (kippenvlees)
Chocolade mouse
Cordon Bleu
Crème brulee
Daging roedjak
Daging smoor
Ebi tempura (beslag)
Eend met ananas en curry
Eend met pikante saus
Frietsaus
Frikandel
Frozen money bag
Fung mei ha
Garnaal omhuld met aardappelslierten
Garnalen met pikante saus (saus)
Garnalen met sperziebonen (saus)
Garnalenkroket
Gebakken ananas
Gebakken chanpignons (saus)
Gebakken courgette (saus)
Gebakken visfilet
Gefrituurde kipvleugels
Gegrilde tonijn (saus)
Gegrilde zalm (saus)
Gepeperde runderreepjes
Gewokte Chinese groenten
Groenten tempura (beslag)
Gyoza (dumpling en saus)
Gyoza vega (dumping en saus)
Gyros (saus en brood)
Gyu niku (saus)
Haaifilet (saus)
Hamburger (saus en brood)
Hertenfilet (saus)
Hotdog (saus en brood)
Inktvisringen
Ka lee kok (kerriesoesje)
Kakiage tempura (beslag)
Kangoeroefilet (saus)
Ketchup
Kip in ketjapsaus
Kip in Thaise saus
Kip met amandelen
Kip met cashewnoten
Kip met citroensaus
Kip met kerriesaus
Kip met sesam
Kip met zwarte bonensaus
Kiploempia
Kipnuggets
Kipschnitzel
Koe loe kai (beslag)
Koe loe yuk (beslag)
Kroket spinazie en blauwe kaas
Kroketten
Kwong po yu
Lamsrack (saus)
Lasagna Vega
Lasagne met vlees
Leche frita
Loempia
Lohan
Lucky bags
Manchego kaas, Spaanse ham (met brood)
Mihoen Singapore (char siuvlees)
Mini loempia's (loempia en saus)
Nasi loempia
Nasi rames
Ngan mai
Ossenhaas met cashewnoten
Paddenstoelenmin
Paella: kip
Paella: vega
Pannenkoek
Pasta: vega
Pasta: zalm
Pikante mini loempia
Pin peh ap (flensjes)
Pisang goreng (gebakken banaan)



Pizza: peperoni
Pizza: tonijn
Pizza: vega
Roodbaarsfilet (saus)
Rosti rondjes
Salade van geroosterd varkensvlees
Salade: chuka wakame salade
Salade: kani salade (crabstick)
San chau koe loe ha
San chau koe loe kai (kippenvlees)
San chau koe loe kai (kippenvlees)
San chau koe loe yuk (varkensvlees)
Sate Tang Dynastie (ketjapsaus)
Saus: babi pangang saus
Saus: balisaus
Saus: chilisaus
Saus: foe young hai saus (tomatensuas)
Saus: kerrie saus
Saus: ketjap saus
Saus: kwong po saus
Saus: ma poh saus
Saus: oestersaus
Saus: ok saus
Saus: pikante saus
Saus: pindasaus (saté saus)
Saus: sha cha saus
Saus: tau sie saus
Saus: terriyaki saus
Saus: zoetzure sasus
Saus: zwarte pepersaus
Seasamballetje
Sieuw ja fan (motsie meti)
Sieuw mai
Siu long bao
Soep: gaspacho
Soep: gyu udong (bamisoep met bief)
Soep: haaivinnensoep
Soep: kippensoep
Soep: maissoep met kip
Soep: maissoep met krab
Soep: miso soep
Soep: satosoep
Soep: soi kauw soep
Soep: thom yum goong soep
Soep: tomatensoep
Soep: tori udong (bamisoep met varkensvlees)
Soep: vissoep
Soep: wan tan soep
Soep: yasai udong (vegetarische bamisoep)
Spare ribs

Sushi: California maki
Sushi: California temaki
Sushi: chicken maki
Sushi: crispy maki
Sushi: ebi avocado
Sushi: ebi tempura
Sushi: ebi tempura maki
Sushi: futo maki
Sushi: goma wakame
Sushi: inari
Sushi: kani
Sushi: kani temaki
Sushi: kanigo
Sushi: kanikame sushi
Sushi: pikante kip maki
Sushi: pittige zalm temaki
Sushi: poke bowl met kip (saus)
Sushi: pokebowl
Sushi: sushi Festijn
Sushi: sushi gezond
Sushi: sushi met gefrituurde kip
Sushi: sushi taco
Sushi: sushi trio
Sushi: sushi wrap
Sushi: sushi yummy
Sushi: unagi
Sushi: unagi temaki
Sushi: wasabi California maki
Sushi: zalm
Suzuki yaki (saus)
Tahoe gerechten
Taiwanese burger (saus en brood)
Tapanades (met brood)
Teba yaki (kipveugels)
Tiramisu
Tjap tjoy gerechten (saus)
Tori teriyaki (saus en kip)
Tortilla Espagnol
Usuyaki (saus)
Vegetarische loempia
Vis trio
Visfilet met krab en garnalen
Visfrites
Viskoekjes
Wafel
Witlof met gember en knoflook
Witvis met sojasaus
Witvis met zoetzure saus
Yaki tori (Japanse kipsaté)



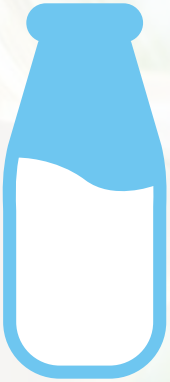
EI

Een ei bestaat uit eigeel,de dooier en eiwit. Beiden kunnen allergische reacties geven. Ei wordt o.a. gebruikt als glanslaagje op gebak, voor het luchtig maken van gerechten, binden van pudding, flan of sauzen of als hechting voor het paneren van producten.

Ajam pangang
Baklava
Bami (alle bami gerechten)
Bami rames (kipstukjes, spiegelei)
Bami speciaal (kipstukjes, spiegelei)
Bubbel wafel
Chinese bami (alle Chinese bami gerechten)
Chinese pangsit
Chiu yim ha
Chiu yim jau yu (gebakken inktvis)
Chiu yim kai (kipvlees)
Cordon bleu
Daging roedjak
Daging smoor
Ebi tempura (beslag)
Eend met ananas en curry
Foe yong hai gerechten
Frietsaus
Gado gado (ei)
Gebakken visfilet
Gebakken ananas
Gebakken banaan
Gepeperde runderreepjes
Gewokte Chinese groenten
Groenten tempura (beslag)
Gyoza (deeg)
Han yan kai
Hertenfilet (saus)
Kakiage tempura (beslag)
Kangoeroefilet (saus)
Kip in ketjapsaus
Kip met amandelen (kippenvlees)
Kip met cashewnoten (saus)
Kip met citroensaus (kippenvlees)
Kip met sesam (kippenvlees)
Kiploempia
Knoflooksaus
Koe loe kai (kippenvlees)
Koe loe yuk (varkensvlees)
Kroepia
Kroepoek
Kroketten
Kwong po yu
Lamsrack (saus)
Lasagna Vega
Lasagne met vlees
Loempia
Manchego kaas, Spaanse ham (met brood)
Mihoen
Mini loempia's
Musakka
Nasi (alle nasi gerechten)
Nasi rames (kipstukjes, spiegelei)
Nasi speciaal (kipstukjes, spiegelei)
Nasi lemak
Paddestoelenmie
Pannenkoek
Pasta: vega
Pasta: zalm
Salade: aardappelensalade
Salade: garnalen salade (saus)
Salade: kani salade (saus, crabstick)
Salade: maissalade (saus)
Salade: sake salade (saus)
Salade: tonijn salade (saus)
San chau koe loe hai (deeg, garnalen)
San chau koe loe kai (deeg, kippenvlees)
San chau koe loe yuk (deeg, varkensvlees)
Saté Tang Dynastie (ketjapsaus)
Saus: kerrie saus
Saus: ketjap saus
Saus: kwong po saus
Saus: oestersaus
Saus: tau sie saus
Saus: zwarte pepersaus
Sieuw ja fan (motsie metie) (spiegelei)
Singaporese mie
Soep: bamisoep
Soep: gyu udong (bamisoep met bief)
Soep: haaivinnensoep
Soep: maissoep met kip
Soep: maissoep met krab
Soep: satosoep
Soep: soi kauw soep
Soep: Tang Dynastie soep
Soep: thom yum goong soep
Soep: tori udong (bamisoep met varkensvlees)
Soep: udonsoep vegetarisch
Soep: wan tan soep
Soep: yasai udong (vegetarische bamisoep)
Sushi: California maki
Sushi: Carlifornia temaki
Sushi: dubbeldekker
Sushi: ebi avocado
Sushi: futo maki
Sushi: kani sushi
Sushi: kani temaki
Sushi: kanigo
Sushi: krab California maki
Sushi: pittige zalm temaki



Sushi: poke bowl met kip (saus)
Sushi: poke bowl met zalm (saus)
Sushi: pokebowl
Sushi: sake inside out
Sushi: sushi di mama
Sushi: sushi Festijn
Sushi: sushi gezond
Sushi: sushi taco
Sushi: sushi trio
Sushi: sushi wrap
Sushi: sushi yummy
Sushi: tamago
Sushi: tuna corn
Sushi: wasabi California maki
Sushi: zalm
Sushi: zalm California maki
Tahoe met ma po saus (saus)
Tahoe met paksoi (saus)
Tiramisu
Tori teriyaki (kippenvlees)
Tortilla Espagnol
Udon
Vegetarische loempia
Vis in zoetzure saus (deeg)
Vis koekjes
Vis trio
Visfilet met krab en garnalen
Wafel
Yaki tori (Japanse kipsaté)



MELK

Allerlei producten worden gemaak van melk, zoals boter, kaas, kwark, room en yoghurt, flan, pudding. Er is verschil tussen een allergie en intolerantie voor melk. Bij melkallergie reageert men vaak heftig op de eiwitten, bij een lactose-intolerantie worden de melksuikers (lactose) niet verdragen door een stofwisselingsstoornis. Hierbij is de grens waarbij reactie optreedt vaak hoger en worden melkproducten waarbij het melksuiker is afgebroken vaak wel verdragen. Dit zijn bv. harde kaassoorten of speciale lactosevrije melk. Deze producten zijn NIET geschikt bij een allergie. Elke melksoort (koe, geit enz.) bevat ook lactose. Sommige producten dragen namen die lijken te duiden op de aanwezigheid van melk maar dat niet bevatten: melkzuur, kokosmelk en cacaoboter.

Baklava
Bitterballen
Boterkoekjes
Browine
Bubbel wafel
Cheese Cake
Chinese pangsit
Crème brûlée
Eend met ananas en curry
Geraspte kaas
Gevulde champignons met kaas
Gevulde Tahoe
Inktvisringen
Kaassouffle
Kip in ketjapsaus
Kip met kerriesaus
Koffiemelk
Kroketten
Lamsrack (saus)
Lasagne met vlees
Lasagne vega
Leche frita
Manchego kaas, Spaanse ham (met brood)
Musakka
Pannenkoek
Pizza: peperoni
Pizza: tonijn
Pizza: vega
Risotto buco
Risotto champignons
Risotto Seafood
Roti kip
Salade: kaassalade met olijven (kaas)
Saté Tang Dynastie (ketjapsaus)
Saus: kerrie saus
Saus: ketjap saus
Slagroom
Sushi: roomkaas sushi
Sushi: sushi met brie
Sushi: sushi met roomkaas
Tahoe
Tahoe met ma po saus (tahoe, saus)
Tahoe met paksoi (tahoe, saus)
Tiramisu
Tori terriyaki (kip chickenpowder)
Wafel
Yaki tori (Japanse kipsaté)



MOSTERD

Mosterd behoort tot de familie van de Brassicaceae (kruisbloemfamilie). De mosterdplant is een éénjarig plantje met gele bloemen. Er bestaan verschillende soorten mosterdzaden gaande van witte en gele tot bruine en zwarte.

Daging roedjak
Daging smoor
Frietsaus
Salade: garnalen salade (saus)
Salade: kani salade (saus)
Salade: maissalade (saus)
Salade: sake salade (saus)
Salade: tonijn salade (saus)
Saus: kerrie saus
Sushi: banaan maki (saus)
Sushi: dubbeldekker
Sushi: kani
Sushi: krab California maki
Sushi: mais tonijnsalade temaki
Sushi: pittige zalm temaki
Sushi: poke bowl met kip (saus)
Sushi: poke bowl met zalm (saus)
Sushi: sushi Festijn
Sushi: sushi gezond
Sushi: sushi taco
Sushi: sushi trio
Sushi: sushi wrap
Sushi: sushi yummy
Sushi: tobikko
Sushi: tuna corn
Sushi: wasabi California maki
Sushi: wasabi tobikko
Sushi: zalm California maki

NOTEN

De eiwitten in noten zijn één van de sterkste allergenen. Er bestaan verschillende soorten noten. Ze zijn plantaardig aan elkaar verwant. Door deze gelijkenis kunnen mensen op verschillende soorten noten reageren. Dat verschijnsel wordt kruisallergie genoemd. Het komt ook voor dat iemand op slechts één specifieke noot allergisch reageert. Pinda en kokos zijn geen noten. Pinda behoort tot de peulvruchten, kokosnoot tot de palmenfamilie.



Baklava
Browine
Carpaccio
Daging roedjak
Daging smoor
Eend met kerriesaus
Garnalen met cashewnoten
Garnalen met kerriesaus
Han yan kai
Kip kerrie
Kip met amandelen
Kip met cashewnoten
Kwong po kai
Kwong po Yu
Mini loempia's
Ossenhaas met cashewnoten
Varkensvlees met cashewnoten

PINDA

De pinda behoort tot de familie van de peulvruchten (Leguminosae). Andere benamingen zijn: pindanoot, aardnoot, grondnoot, apennoot, olienoot of arachidenoot. De pinda is geen familie van noten zoals okkernoot, amandelnoot …
Pinda's behoren tot de voedingsmiddelen die het vaakst hevige allergische reacties veroorzaken. Roosteren van pinda's kan de allergeniciteit doen toenemen.



Bang bang kip salade (saus)
Bami met sate (stokje kipsaté, saus)
Bami rames (stokje kipsate, saus)
Bami speciaal (stokje kipsaté, saus)
Choco trio (garnering: pinda krokant)
Foe young hai Tang Dynastie
Gado gado (pindasaus) Garnalen saté (saus)
Kipsaté (saus)
Maleisisische kipsaté (saus)
Nasi met sate (stokje kipsaté, saus)
Nasi rames (stokje kipsaté, saus)
Nasi speciaal (stokje kipsaté, saus)
Saus: pindasaus
Tjap tjoy Tang Dynastie
Tori teriyaki (saus)
ossenhaaspuntjes (Japanse menukaart)



SCHAALDIEREN

Schaaldieren of kreeftachtigen zijn geleedpotige dieren. We hebben het over garnalen, krab, (rivier)kreeften, langoustines en scampi's. Ze dragen uitwendig een kalkpantser dat hen beschermt. Mensen reageren allergisch op het eiwit dat aanwezig is in de spieren van de schaaldieren (niet in de schaal). Hetzelfde eiwit komt ook voor in schelp- of weekdieren, waarvoor mensen ook gevoelig kunnen reageren. Hoe weinig je er ook van eet, elke hoeveelheid schaaldieren kan klachten veroorzaken. Zelfs aanraken of inademen van stoom die vrijkomt bij bakken of koken, kan een reactie uitlokken. Hetzelfde gaat op voor olie die verontreinigd is met resten van schaaldieren.

Bami Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Chinese bami Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Chiu yim ha (garnalen met peper en knoflook)
Ebi chilli
Ebi tempura (garnalen)
Foe young hai met garnalen
Foe young hai met krab
Foe young hai Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Fung mei ha (gepaneerde garnalen)
Garnaal omhuld met aardappelslierten
Garnalen met Chinese champignons
Garnalen met kerriesaus
Garnalen met sperziebonen
Garnalen met tau sie saus
Garnalen pikante saus
Garnalenkroket
Ha khou
Ha kim (krabpoten)
Kani temaki
Kroepoek
Kwong po hai
Mihoen Singapore (garnalen)
Mihoen Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Nasi Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Nasi yung chow
Risotto seafood
Salade: garnalen salade (garnalen)
Salade: kani salade (crabstick)
San chau koe loe hai (garnalen)
Saté oedang (garnalensaté)
Soep: maissoep met krab
Soep: thom yum Goong soep
Soep: soi kauw soep
Sushi: California maki
Sushi: California temaki
Sushi: ebi
Sushi: ebi avocado
Sushi: ebi tempura sushi
Sushi: futo maki
Sushi: kani
Sushi: kani temaki
Sushi: kanigo
Sushi: kanikame
Sushi: krab California maki
Sushi: sake inside out
Sushi: seafood maki
Sushi: sushi di mama
Sushi: sushi Festijn
Sushi: sushi gezond
Sushi: sushi Hollandia
Sushi: sushi stoplicht
Sushi: sushi trio
Sushi: sushi yummy
Sushi: Tang Dynastie maki
Sushi: wasabi California maki
Sushi: zalm California maki
Tjap tjoy met garnalen
Tjap tjoy Tang Dynastie (2 stuks garnalen)
Vis trio
Visfilet met krab en garnalen



SELDERIJ

Selderij is een groente die behoort to de familie van de schermbloemigen. Tot deze familie horen ook wortel, kervel, koriander, dille, venkel, anijs, peterselie… Selderij kan rauw en gekookt gegeten worden, gedroogd als specerij of als onderdeel van kruidenmixen. Onder selderij verstaan we groene bladselder, bleekselder en knolselder.

Babi ketjap
Babi pangang
Babi pangang spek
Bami Tang Dynastie (2 stokjes saté)
Bang bang kip (saus)
Char siu
Chinese bami Tang Dynastie (2 stokjes saté)
Daging roedjak
Daging smoor
Eend met balisaus
Eend met Chinese champignons saus
Eend met kerriesaus
Eend met pikante saus
Eend met tau sie saus
Eend met zoetzure saus
Eendenborst
Foe young hai Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Gado gado (pindasaus)
Gegrilde zalm (saus)
Kip in ketjapsaus
Maleisisische kipsaté (saus)
Mihoen Singapore (Char sieuwvlees)
Mihoen Tang Dynastie (2 stokjes saté)
Nasi Tang Dynastie (2 stokjes saté)
Saté ajam (kipsaté)
Saté oedang (garnalensaté)
Saté Tang Dynastie (ketjap saus)
Saus: chilisaus
Saus: kerrie saus
Saus: ketjap saus
Saus: pindasaus
Saus: terriyaki saus
Sieuw ja fan (motsie meti)
Siu long bao (kan selderij bevatten)
Tjap tjoy Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Tomatensoep
Tori teriyaki (saus)

SESAM

Sesam is een plant uit de familie Pedaliaceae. Oorspronkelijk komt ze uit Afrika, maar wordt momenteel vooral verbouwd in Afrika en Zuid- en Midden-Amerika.
Sesamolie is altijd ongeraffineerd en daarom een risico. Dit in tegenstelling tot de allergenen pinda en soja, waarvan de olie meestal geraffineerd is en daarom allergeenvrij.



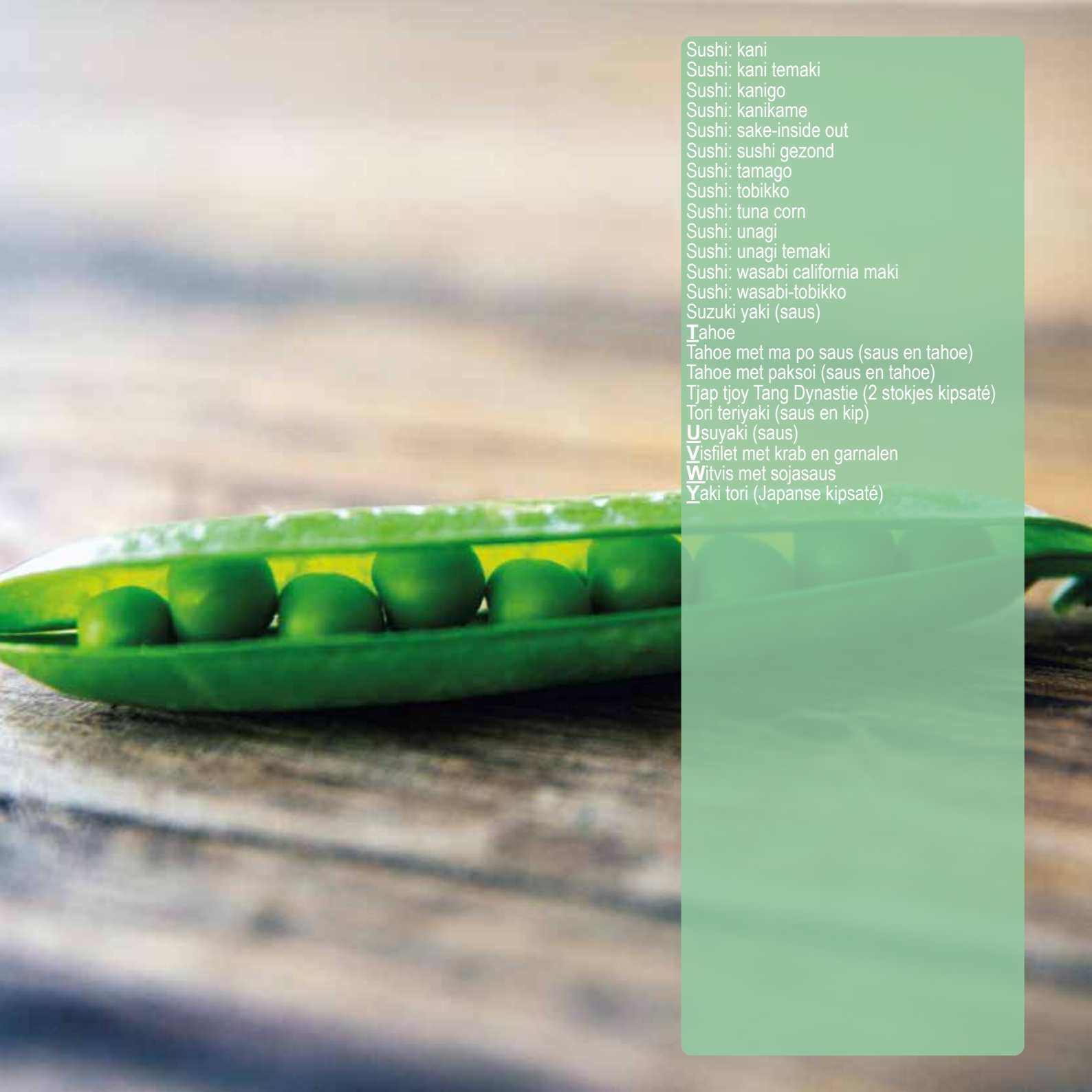
Aubergine met pikante saus
Babi ketjap
Babi pangang
Babi pangang spek
Bitterballen
Char chiu soh (bladerdeeg gevulde met vlees)
Char siu
Chinese kiploempia
Chuka wakame salade
Daging smoor
Eend met balisaus
Eend met pikante saus
Frozen money bag
Garnalen met pikante saus
Gebakken champignons (saus)
Gebakken courgette (saus)
Gegrilde tonijn (saus)
Goma-wakame
Gyoza (dumpling en saus)
Gyoza (deeg)
Gyoza vega (dumpling en saus)
Gyu niku (saus)
Haaifilet (saus)
Kip met sesam
Kiploempia
Lamsrack (saus)
Lucky bags
Mihoen Singapore (char sieuw vlees)
Roodbaarsfilet (saus)
Salade: salade van geroosterd varkensvlees
Saus: babi pangang
Saus: balisaus
Saus: kwong po saus
Saus: pikante saus
Saus: sha cha saus
Sesamballetjes
Sieuw ja fan (motsie meti)
Siu long bao
Siu mai
Spare ribs
Sushi: chicken maki
Sushi: inside-out
Sushi: sake inside-out
Sushi: unagi
Usuyaki (saus)



SOJA

Soja is een peulvrucht waarbij de boontjes uit de peul verwerkt worden tot olie, lecithine of meel en allerlei afgeleide producten.
Omdat soja tot dezelfde plantenfamilie behoort als de pinda en peulvruchten (o.a. erwten, bonen, lupine, linzen, guargom …), kan het voorkomen dat hiervoor een kruisallergie ontstaat. Enkel bij een aangetoonde kruisallergie moet dit voedsel vermeden worden.

Aubergine met pikante saus
Babi ketjap
Babi pangang
Babi pangang spek
Bami Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Bang Bang kip (saus)
Bitterballen
Char chiu soh (bladerdeeg gevulde met vlees)
Char siu
Chinese bami Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Chinese kiploempia
Chinese pangsit
Chiu yim tahoe
Daging roedjak
Daging smoor
Edamame (sojabonen)
Eend met ananas en curry
Eend met balisaus
Eend met pikante saus
Foe young hai Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Frietsaus
Frikandel
Frozen money bag
Futo maki
Gado gado (pindasaus)
Garnalen met pikante saus
Garnalen met sperziebonen
Gebakken champignons (saus)
Gebakken courgette (saus)
Gegrilde tonijn (saus)
Gegrilde zalm (saus)
Gepeperde runderreepjes
Gevulde tahoe
Gewokte Chinese groenten
Gyoza (dumpling en saus)
Gyoza vega (dumpling en saus)
Gyu niku (saus)
Gyu udong (bamisoep met bief)
Haaifilet (saus)
Hertenfilet (saus)
Ka lee kok (kerriesoesje)
Kangoeroefilet (saus)
Kip in ketjapsaus
Kip met cashewnoten
Kip met kerriesaus
Kip met zwarte bonensaus
Kiploempia
Koe loe kai (kip)
Koe loe yuk (varken)
Kroketten
Lamsrack (saus)
Lucky bags
Maleisisische kipsaté (saus)
Mihoen Singapore (Char sieuwvlees)
Mihoen Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Nasi Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Ossenhaas met cashewnoten
Pin peh ap (eend met flensjes)
Roodbaarsfilet (saus)
Salade: chuka wakame
Salade: garnalen salade
Salade: kani salade (saus en crabstick)
Salade: mais tonijnsalade temaki
Salade: sake salade (saus)
Salade: tonijn Salade (saus en tonijn)
Salade: van geroosterd varkensvlees
Saté ajam (kipsaté)
Saté oedang (garnalensaté)
Saté Tang Dynastie (ketjapsaus)
Saus: balisaus
Saus: kerrie saus
Saus: kwong po saus
Saus: maissalade (saus)
Saus: oestersaus
Saus: pikante saus
Saus: pindasaus
Saus: sha cha saus
Saus: tau sie saus
Saus: terriyaki saus
Saus: zwarte pepersaus
Sieuw ja fan (motsie meti)
Siu long bao
Soep: gyu udong (bamisoep met bief)
Soep: miso soep
Soep: satosoep
Soep: soi kauw soep
Soep: thom yum goong soep
Soep: tomatensoep
Soep: tori udong (bamisoep met varkensvlees)
Soep: wan tan soep
Soep: yasai udong (vegetarische bamisoep)
Spare ribs
Sushi: California maki
Sushi: California temaki
Sushi: futo maki
Sushi: inari



Sushi: kani
Sushi: kani temaki
Sushi: kanigo
Sushi: kanikame
Sushi: sake-inside out
Sushi: sushi gezond
Sushi: tamago
Sushi: tobikko
Sushi: tuna corn
Sushi: unagi
Sushi: unagi temaki
Sushi: wasabi california maki
Sushi: wasabi-tobikko
Suzuki yaki (saus)
Tahoe
Tahoe met ma po saus (saus en tahoe)
Tahoe met paksoi (saus en tahoe)
Tjap tjoy Tang Dynastie (2 stokjes kipsaté)
Tori teriyaki (saus en kip)
Usuyaki (saus)
Visfilet met krab en garnalen
Witvis met sojasaus
Yaki tori (Japanse kipsaté)

SULFIET

Sulfiet komt van nature voor in bepaalde voedingsmiddelen. Het kan daarnaast ook toegevoegd worden aan voedingsmiddelen en dranken als bewaarmiddel (E220 – E228, E150b, E150d, E163). Sulfiet zorgt ervoor dat vlees en fruit niet bruin kleuren. Het wordt ook gebruikt als bleekmiddel voor o.a. vis en suiker. Sulfiet lokt zelden een allergie uit, meestal een intolerantiereactie. Bij een intolerantie krijgen we gelijkaardige symptomen als bij een allergie maar zonder dat het immuunsysteem in actie schiet. De reactie op sulfiet kan mild zijn maar ook heel heftig. Elke hoeveelheid sulfiet kan klachten veroorzaken, hoe klein die ook is.



Ajam pangang
Babi pangang
Babi pangang spek
Bami Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Bang bang kip (saus)
Char chiu soh (bladerdeeg gevulde met vlees)
Chinese bami Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Eend met ananas en curry
Eend met balisaus
Foe young hai Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Gado gado (pindasaus)
Kip met kerriesaus
Kiploempia
Mihoen Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Nasi Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Saté ajam (kipsaté)
Saté oedang (garnalensaté)
Saus: babi pangang saus
Saus: balisaus
Saus: foe young hai saus
Saus: kerrie saus
Saus: ok saus
Saus: pindasaus
Sushi: tamago
Tjap tjoy Tang Dynastie (2 stokje kipsaté)
Tomatensoep



VIS

Bij een visallergie kan je reageren op een bepaalde soort vis of op een biologisch nauw verwante groep. Het eiwit parvalbumine is het belangrijkste allergeen in vis. Afhankelijk van het soort allergie en de ernst van de klachten wordt bepaald in hoeverre je een strikt visvrij dieet dient te volgen. In sommige gevallen kan er een kleine hoeveelheid van het allergeen verdragen worden. Bespreek dit met jouw arts/allergoloog of allergiediëtist. 'Allergene' vissen zijn: ansjovis, baars, forel, haring, heek, kabeljauw, karper, paling, schol, tongschar en zalm; in mindere mate makreel, sardienen en tonijn.

Chikuwa kushi (vissate)
Gebakken champignons (saus)
Gebakken courgette (saus)
Gebakken visfilet in botersaus
Gegrilde tonijn (saus en vis)
Gegrilde zalm (saus en zalm)
Gepeperde runderreepjes (saus)
Gyu niku (saus)
Haaifilet (saus en vis)
Pasta zalm
Pizza: tonijn
Risotto Seafood
Roodbaarsfilet (saus en vis)
Salade: mais tonijnsalade temaki
Salade: tonijn salade (tonijn)
Sushi: dubbeldekker
Sushi: kunsei sake chumaki
Sushi: maguro
Sushi: maguro temaki
Sushi: pittige zalm temaki
Sushi: poke bowl met zalm (saus)
Sushi: saba
Sushi: sake
Sushi: sake avocado maki
Sushi: sake inside out
Sushi: sake maki
Sushi: sake sashimi
Sushi: sake temaki
Sushi: sashimi mix
Sushi: spicy tuna maki
Sushi: stoplicht maki
Sushi: sushi stoplicht
Sushi: sushi taco
Sushi: sushi trio
Sushi: sushi wrap
Sushi: tekka maki
Sushi: tobikko
Sushi: tonijn sashimi
Sushi: tuna corn
Sushi: unagi
Sushi: unagi temaki
Sushi: wassabi tobikko
Sushi: zalm California maki
Suzuki yaki (saus en vis)
Tahoe met ma po saus (saus)
Tahoe met paksoi (saus)
Vis koekjes
Vis trio
Visfilet met krab en garnalen
Visfilet met tomatensaus
Visfrietjes
Vissoep
Witvis met soja saus
Witvis met zoetzure saus



WEEKDIEREN

Weekdieren zijn ongewervelde dieren met een week lichaam en een uitwendig kalkskelet (schelp). Daarom spreekt men ook van schelpdieren. Tot de groep van de weekdieren behoren mosselen, oesters, escargots, kokkels, Sint-Jacobsschelpen, slakken, wulken en inktvissen. Het eiwit tropomyosine is de belangrijkste oorzaak van een allergische reactie na het eten van weekdieren. Ook een kleine portie kan een allergische reactie vrijwel meteen uitlokken.

Broccoli met kip/ossenhaas/varkensvlees (saus)**C**hiu yim jau yu (gebakken inktvis)
Chuka wakame salade
Garnalen met sperziebonen (saus)
Gevulde tahoe
Gevulde trio
Gewokte Chinese groenten (saus)
Gewokte mosselen
Hokkigai
Inktvis met kerrie saus
Inktvis met pikante saus
Inktvis met tau sie saus
Inktvisringen
Lohan (vegetarische schotel) (saus)
Risotto seafood
Saus: Chinese champignons saus
Saus: oestersaus
Saus: pikante saus
Saus: sha cha saus
Saus: tau sie saus
Saus: zwarte pepersaus
Sushi: hokkigai
Sushi: sushi met kammossel
Sushi: tako (octopus)
Tahoe met pak choi
Vis Trio