

Blad1

	Item Name	Ei	Gluten	Lupine	Melk	Mosterd	Noten	Pinda	Schaaldieren	Selderij	Sezamzaad	Soja	Vis	Weekdieren	Sulfiet
1	Kippensoep	x	x												
2	Haaivinennsoep	x	x												
3	Tomatensoep		x									x			
4	Champignonsoep		x												
5	Suan La Tang	x	x									x			x
6	Wan Tan Soep	x	x											x	
7	Suk Mai Tong (Mais-krabsoep)	x	x						x			x	x		
8	Tong Ah Soep	x							x						
10	Loempia kip	x	x												
11	Loempia speciaal	x	x												
12	Mini Loempia		x						x						
13	Chun Kun Loempia (6 st.)		x									x			
14	Kerrie Koh (driehoekjes met kerrie	x	x		x	x				x		x			
15	Pisang Goreng (gebakken banaan 4 st.)		x												
16	Pangsit Goreng	x	x						x						
17	Sate Ajam (kipfilet 4 st.)		*				x	x				x			
18	Sate Babi (varkensvlees 4 st.)		*				x	x				x			
19	Sate Udang (garnalen in ketjap saus 3 st.)		*						x			x			
19a	Sate Yu (tongfilet met zoetzure saus 3 st.)		*							x			x		
20	Ha Kau		x						x		x				
21	Sieuw Mai		x								x				
22	Sieuw Long Bao		x						x			x			

Blad1

23	Spareribs		x									x			
24	Tja Sieuw Mai		x								x				
25	Ha Tjau (gefrituurde krab schaatje)	x	x						x			x	x		
26	Dim Sum Tong Ah														
27	Kroepoek		x						x						
28	Pikante Kroepoek		x							x					
29	Atjar														
30	Sate saus		x				x	x				x			
31	Babi Pangang saus		x									x			
32	Sambal Oelek 250 ml														
33	Witte Pandamijst														
34	Kleine Nasi	x	*												
35	Kleine Bami		*												
36	Kleine Mihoen	*													
37	Kleine Tjap Tjoy														
38	Kleine Foe Yong Hai	x	*												
39	Kleine Kou Kou Yuk (8 st.)		x							x					
40	Kleine Babi Pangang		x									x			
41	Chinese Garnalen (gepaneerd 4 st.)		x							x					
42	Saté Ajam (2 st.)		x				x	x				x			
43	Saté Babi (2 st.)		x				x	x				x			
44	Kleine Babi Ketjap		x									x			
45	Daging Roedjak (Indisch rundvlees)											x			
47	Indisch Gehaktballetjes (4 st.)														

Blad1

48	Sajor (Indische koolgroente)	x	x		x	x				x		x			
49	Mini Paksoi		x											x	
50	Saté menu (2 Tongfilet, 2 kip, 2 garnalen)														
51	Kippenpootje met pikante tomatensaus		x												
52	Taugé														
53	Broccoli		x											x	
54	Cha Chew (zoet geroosterd varkensvlees)		*									*			
55	Ka La Kai (kipfilet met broccoli)		x											x	
56	Tausi Yuk (varkensvlees in zwarte bonensaus)		x							x	x		x	x	
57	Tausi Kai (kip in zwarte bonensaus)		x							x	x		x	x	
58	King Do Yuk (Koe Lou Yuk met ananas)	x	x						x						
59	Kanton Kai (licht pikante zoetzure tongfilet)	x	x												
60	Tausi You Yu (inktvis in zwarte bonensaus)	x	x							x	x		x		
61	Ho Yan Ngau Yuk (ossenhaas in oestersaus)		x											x	
63	Sieuw Ab (geroosterde Peking eend)		*									*			
64	Polo Ab (Peking eend met ananas)		*						*						
65	Dong Kou Ngau Yuk		x											x	
66	Chiew Jim Ha (Gepeperde Chinese kip)	x						x	x						
67	King Do Yu (Tongfilet met ananas)	x	x						x				x		
68	Kanton Yu (Zoetzure tongfilet)	x	x										x		
69	Sa Bo Ha (Jumbo garnalen in knoflook chilisaus)							x							
70	Hoi Sin Kai (Kipfilet in Hoisin-saus)		x									x			
71	Hoi Sin Ha (Garnalen in Hoisin-saus)		x					x				x			
72	Chiew Jim Kai (Gekruide kipstukjes)	x							x						

Blad1

73	Hei Yu (Gestoomde baars met sojasaus)	x										x	x		
74	Qing Yu (Gestoomde baars met lente-ui)	x										x	x		
75	Kip knoflook speciaal	x								x					x
76	Hai Cai (Groente met garnalen en schelpen)							x						x	
77	Spek in ketjapsaus	x										x			
78	King Do Kai (Kip in zoetzure saus)	x							x						
80	Ma Po Tofu (Tofu met rundvlees en peper)	x								x		x			x
81	Malse kipfilet in pittige knoflooksaus	x										x	x		
82	Hap Tsun Kai (Kip met groenten in Szechuan)	x								x					x
83	Hap Tsun Yuk	x								x					x
84	Gon Bao Kai (Kip met cashewnoten en peper)	x				x	x					x			x
85	Gon Bao Ngau Yuk	x				x	x					x			x
86	Gon Bao Ha (Garnalen met cashewnoten en peper)	x				x	x	x				x			x
87	Chinese garnalen in pittige knoflooksaus	x						x				x	x		
88	Sambal Kai (Kipfilet in chilisaus)											x			
89	Hui Kou Kai (Kipfilet in pittige sojasaus)	x										x			x
90	Szan Che Pan (Garnalen en ossenhaas in Szechuan)	x						x						x	
91	Szechuan spek	x									x				x
92	Black pepper beef	x												x	x
100	Bami/Nasi met ei en vlees	x	*												
101	Bami/Nasi speciaal met kip en saté	x	x									x			
102	Bami/Nasi met gesneden kip en groenten	x	x									x		x	
103	Bami/Nasi met gesneden varkensvlees	x	x									x		x	
104	Bami/Nasi kanton met vlees, groenten en eieren	x	x						x			x			

Blad1

105	Bami/Nasi Singapore (met kerrie)	x	x		x	x			x	x		x			
106	Bami/Nasi (saté, kip en babi pangang)	x	x				x	x				x			
107	Bami/Nasi (saté, kou lou yuken babi)	x	x				x	x				x			
108	Bami/Nasi (saté, foe yong hai en babi)	x	x				x	x				x			
109	Bami (saté, tjap tjoy en babi pangang)	x	x				x	x				x			
110	Bami/Nasi Tong Ah	x	x				x	x	x			x			
111	Mihoen	*													
112	Mihoen met kip	*													
113	Mihoen (kerrie en rijk gevuld)	x	x		x	x			x	x		x			
114	Mihoen met Chinese garnalen	*							x						
115	Mihoen Tong Ah	x	x						x			x			
116	Tjap Tjoy														
117	Tjap Tjoy met kip														
118	Tjap Tjoy met ossenhaas		x									x			x
119	Tjap Tjoy met Chinese garnalen								x						
120	Tjap Tjoy Tong Ah								x						
121	Babi Pangang		x									x			
122	Babi Ketjap		x									x			
123	Spek Babi Pangang		*									*			
124	Kou Lou Yuk		x							x					
125	Gesneden varkenshaas in kerriesaus	x	x		x	x				x		x			
126	Gesneden varkenshaas in tomatensaus		x									x			
127	Gesneden varkenshaas met champignons		x											x	
128	Gesneden ossenhaas met champignons		x											x	

Blad1

129	Gesneden ossenhaas met broccoli		x											x	
132	Gebraden kip in pikante tomatensaus		x									x			
133	Gebraden kip in kerriesaus	x	x		x	x				x		x			
134	Gesneden kip in tomatensaus		x							x					
135	Gesneden kip in pikante tomatensaus		x									x			
136	Gesneden kip in kerriesaus	x	x		x	x				x		x			
137	Gesneden kip met champignons		x											x	
138	Gesneden kip met ananas		x							x					
139	Gesneden kip met ketjap		x									x			
140	Foe Yong Hai		*									x			
141	Foe Yong Hai special (met kip en varkens)		x						x			x			
142	Foe Yong Hai met kip		*									x			
143	Foe Yong Hai met Chinese garnalen		*						x			x			
150	Tjap Tjoy (vegetarisch)														
151	Foe Yong Hai (vegetarisch)	*	*												
152	Mihoen (vegetarisch)	*													
153	Tjap Tjoy met tofu											x			
154	Tofu in pikante knoflooksaus		x									x	x		
155	Tofu in pikante zwarte bonensaus		x								x	x		x	x
156	Kantonese Tjap Tjoy met champignons														
160	Gepaneerde Chinese garnalen met pikan		x									x			
161	Gepaneerde Chinese garnalen met zoetz		x						x	x					
162	Chinese garnalen in kerriesaus	x	x		x	x			x	x		x			
163	Chinese garnalen in tomatensaus		x						x			x			

Blad1

164	Chinese garnalen met champignons		x						x					x	
165	Chinese garnalen met broccoli		x						x					x	
166	Kikkerbillen in pikante knoflooksaus		x										x		
167	Kikkerbillen in zwarte bonensaus		x								x	x			x
175	Nasi/Bami Rames	x	x		x	x				x		x			
176	Nasi/Bami Rames extra met saté	x	x		x	x	x	x		x		x			
177	Nasi/Bami Rames speciaal met ki	x	x		x	x	x	x		x		x			
178	Gado Gado		x				x	x				x			
179	Indische Rijsttafel (2 pers.)														
180	Indische Rijsttafel (4 pers.)														
A	Chinese rijsttafel A (2 pers.)														
B	Chinese rijsttafel B (4 pers.)														
C	Chinese rijsttafel C (6 pers.)														
D	Chinese rijsttafel D (vegetarisch) (2 pers.)														
E	Chinese rijsttafel E (4 pers.)														
F	Chinese rijsttafel F (6 pers.)														