



Allergeneninformatie

Chinees-Indisch Afhaalcentrum 'Sing Wah'

Grote Brugse Grintweg 156b
4005 AM Tiel
0344 – 614612
www.singwah.nl

versie **AUG2018**



Beste klant,

0In dit document kunt u vinden in welk gerecht bepaalde allergenen zitten. De Voedsel en Warenautoriteiten hebben 14 hoofdallergenen aangeduid die verplicht zijn aan te geven in de gerechten. Wij doen dit aan de hand van een nummer, elk allergeen heeft een eigen nummer (zie legenda). Zit een allergeen in een gerecht, wordt dit nummer achter het gerecht gezet. Een gerecht kan meerdere allergenen bevatten en dus staan er meerdere nummers achter het gerecht.

Heeft u een allergie die niet in de legenda staat, dan kunt u meer informatie vragen bij de medewerkers.

Daarnaast is het van belang om te weten dat bepaalde ingrediënten (allergenen) kunnen worden weggelaten in een gerecht. Vraag aan de medewerkers naar de mogelijkheden.

Hopelijk hebben wij u hiermee meer inzicht gegeven over de gerechten in verband tot allergeneninformatie. Mocht u nog verdere vragen hebben, kunt u deze altijd stellen aan onze medewerkers.

Het is altijd goed bij het bestellen om uw allergie te vermelden.

Aan deze lijst/document kunnen geen rechten worden ontleend. Drukfouten en wijzigingen voorbehouden.

Met vriendelijke groet,

Sing Wah

Legenda

#	Allergeen	Opmerking
1	Gluten	Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
2	Schaaldieren	
3	Eieren	
4	Vis	
5	Pinda	
6	Soja	
7	Melk	
8	Noten	
9	Selderij	
10	Mosterd	
11	Sesamzaad	Sesamolie
12	Zwavedioxide en sulfiet	Bij concentraties van meer dan 10mg SO₂ per kilof of liter. Voedingsmiddelen die sulfiet kunnen bevatten: - Lookgroenten: ui, sjalot, prei, knoflook, bieslook, daslook etc. - Aardappelproducten - Azijn en groenten in azijn - Maizena en zetmeel - Vis en schaaldieren - Kruidenmixen: uienpoeder en knoflookpoeder - Limoen en citroensap - Vlees en verwerkte vleeswaren: frituursnacks, ham etc. - Gekonfijte en gedroogde vruchten: abrikozen, pruimen, vijgen etc.
13	Lupine	Bonenmeel, alternatief voor sojameel.
14	weekdieren	Mosselen, oesters, inktvissen en slakken

Menukaart

#	Gerecht	Allergenencode	Opmerking
SOEPEN			
1	Tomatensoep	1 – 7 – 12	
2	Kippensoep	3 – 11 -12	
3	Haaievinnensoep	3 – 11	
4	Champignonsoep	11 - 12	
5	Groentesoep	11 – 12	
6	Pikante soep	1 – 7 - 12	
7	Chinese champignonsoep	11 – 12	
8	Haaievinnensoep met krab	2 – 3 – 11	
9	Wan tan soep	1 – 7 – 12 – 14	
10	Soep "Sing Wah"	2 – 3 – 11 – 12	
VOOR- EN BIJGERECHTEN			
11	Mini loempia's met saus (4 stuks)	1 – 7 – 12	
11a	Vegetarische mini loempia's met saus (8 stuks)	1 – 7 – 12	
12	Loempia (kip)	1 – 3 – 12	
12b	Loempia met babi pangang	1 – 3 – 12	
12c	Loempia 'Daging Smoor'	1 – 3 – 7 – 12	
13	Loempia compleet (2 stokjes saté en atjar)	1 – 3 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7)
14	Gebakken Chinese garnalen (2 stuks)	1 – 2	
14a	Koe Lou Kai (6 stuks)	1 – 6	
15	Kroepoek	2	
15a	Kroepoek Casava		
16	Pangsit (kip gehakt in bladerdeeg, 8 stuks)	1	
17	Gebakken banaan (4 stuks)	1	
17a	Gebakken ananas (4 stuks)	1	
18	Saté Babi (varkensvlees, 4 stokjes)	1 – 5 – 6 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en bevat weipoeder (7)
19	Saté Ayam (kippenvlees, 4 stokjes)	1 – 5 – 6 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7).
20	Saté Oedang (garnalen, 4 stokjes)	1 – 2 – 5 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7).
21	Satésaus	1 – 5 – 7	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7).

22a	Witte rijst		
22b	Lychee vruchten		
23	Atjar	12	
COMBINATIEGERECHTEN			Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
23a	Babi Pangang, 1/4 kip en 2 saté		
24	Babi Pangang, Foe Yong Hai en 2 saté		
25	Babi Pangang, Koe Lou Kai en 2 saté		
26	Babi Pangang, Tjap Tjoy en 2 saté		
27	Babi Pangang, Garnalen en 2 saté		
28	Tjap Tjoy, 1/4 kip en 2 saté		
29	Tjap Tjoy, Koe Lou Kai en 2 saté		
30	Tjap Tjoy, Foe Yong Hai en 2 saté		
31	Tjap Tjoy, Garnalen en 2 saté		
32	Foe Yong Hai, 1/4 kip en 2 saté		
33	Foe Yong Hai, Koe Lou Kai en 2 saté		
34	Foe Yong Hai, Garnalen en 2 saté		
NASI GERECHTEN			
35	Nasi Goreng	3 – 12	
36	Nasi Goreng met kerrie	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
36a	Nasi Singapore	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12 – 14	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
37	Nasi Speciaal (1/4 kip en 1 stokje saté)	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1). De satésaus is gemaakt van pinda's (5).
37a	Nasi Goreng Extra (1 stokje saté en babi pangang)	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1). De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1).
38	Nasi Goreng met 3 stokjes saté	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder.
39	Nasi met gesneden kip	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
40	Nasi met gesneden varkenshaas	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
41	Nasi met gesneden biefstuk	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	

42	Nasi met garnaltjes en groenten	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
43	Nasi met Chinese garnalen	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
44	Nasi met krab	1 – 2 – 3 – 7 – 11 – 12 – 14	
45	Nasi 'Sing Wah' (Chinese garnalen, Babi Pangang, Foe Yong Hai, kip, saté, atjar, Koe Lou Kai)		Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten
BAMI GERECHTEN			
46	Bami Goreng	1 – 3 – 12	
47	Bami Goreng met kerrie	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 12 – 14	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
48	Bami Speciaal (1/4 kip en 1 stokje saté)	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1). De satésaus is gemaakt van pinda's (5)
48a	Bami Goreng Extra (1 stokje saté en babi pangang)	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1). De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7)
49	Bami Goreng met 3 stokjes saté	1 – 3 – 5 – 7 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7).
50	Bami met gesneden kip	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
51	Bami met gesneden varkenshaas	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
52	Bami met gesneden biefstuk	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
53	Bami met garnaltjes en groenten	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
54	Bami met Chinese garnalen	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
55	Bami met krab	1 – 2 – 3 – 7 – 11 – 12 – 14	
56	Bami 'Sing Wah' (Chinese garnalen, Babi Pangang, Foe Yong Hai, kip, saté, atjar, Koe Lou Kai)		Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
VLEESGERECHTEN			
57	Babi Pangang	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).

57a	Varkensvlees 'Sing Wah' (Babi Pangang, Tsa Sieuw en Babi Pangang Spek)	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
58	Spare ribs	1 – 6 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
59	Babi Ketjap	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
60	Babi Pangang met ananas	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
61	Babi Pangang met pindasaus	1 – 5 – 7 – 12	De saus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1) en weipoeder (7).
62	Babi Pangang met kerriesaus	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 12	De saus bevat melk (7). De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
63	Babi Pangang speciaal (1/4 kip, 1 stokje saté)		Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
64	Babi Pangang met knoflook	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
65	Babi Pangang met balisau	1 – 5 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1) en pinda's (5).
65a	Babi Pangang met roedjaksau	1 – 5 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1) en pinda's (5).
66	Combinatie Ayam- en Babi Pangang	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
67	Ayam Pangang	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
68	Ayam Pangang met champignons	1 – 3 – 7 – 11 – 12 – 14	
69	Gebraden 1/2 kip met pikante saus	1 – 7	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).
Alle varkenshaas bevat eiwit (3).			
74	Varkenshaas met kerriesau	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
74a	Varkenshaas met sambalsau	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
75	Varkenshaas met tomatensau	1 – 3 – 7 – 12	
76	Varkenshaas met pikante saus	1 – 3 – 7 – 12	
77	Varkenshaas met champignons	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
78	Varkenshaas met bamboe	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
78a	Varkenshaas met asperges	1 – 3 – 11 – 12 – 14	

79	Varkenshaas met roedjaksaus	1 – 3 – 5 – 7 – 12	
79a	Varkenshaas met balisau	1 – 3 – 5 – 7 – 12	
80	Varkenshaas met paprika	3 – 11 – 12	
80a	Varkenshaas met ketjapsau	1 – 3 – 7 – 12	
81	Varkenshaas met ananas	1 – 3 – 7 – 12	
82	Varkenshaas met Tau Sie (zwarte bonensau)	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
83	Varkenshaas met cashewnoten	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
84	Kou Lou Yoek (vleesblokjes in deeg met zoetzure sau)	1 – 11 – 12	
84a	Cantonese Kou Lou Yoek	1 – 3 – 6 – 7 – 12	
85	Varkenshaas met knoflooksau	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
86	Varkenshaas met chinese champignons	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
87	Varkenshaas met lychee in zoetzure sau	1 – 3 – 7 – 12	
KIPGERECHTEN			Alle kip bevat eiwit (3).
88	Kipfilet met pikante sau	1 – 3 – 7 – 12	
88a	Kipfilet met ketjapsau	1 – 3 – 7 – 12	
89	Kipfilet met tomatensau	1 – 3 – 7 – 12	
90	Kipfilet met kerriesau	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
91	Kipfilet met ananas	1 – 3 – 7 – 12	
92	Kipfilet met champignons	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
93	Kipfilet met sambalsau	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
94	Kipfilet met asperges	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
95	Kipfilet met bamboe	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
96	Kipfilet met cashewnoten	1 – 3 – 8 – 11 – 12 – 14	
97	Kipfilet met broccoli	1 – 3 – 11 – 12 – 14	
98	Kipfilet met zwarte bonensau	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
99	Kipfilet met lychee in zoetzure sau	1 – 3 – 7 – 12	
100	Tong Koe Kai (kipfilet met chinese champignons)	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
101	Koe Lou Kai (kipblokjes in deeg met zoetzure sau)	1 – 3 – 6	
101a	Cantonese Kou Lou Kai	1 – 3 – 6 – 7 – 12	
102	Kipfilet met roedjaksau	1 – 3 – 5 – 7 – 12	
102a	Kipfilet met balisau	1 – 3 – 5 – 7 – 12	
103	Gefileerde kip met knoflooksau	1 – 3 – 11 – 12 – 14	

EIERGERECHTEN		Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3). Rund bevat eiwit (3) en soja (6).	
105	Foe Yong Hai met kip	1 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
106	Foe Yong Hai met varkenshaas	1 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
107	Foe Yong Hai met gesneden biefstuk	1 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
108	Foe Yong Hai met garnaltjes	1 – 2 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
109	Foe Yong Hai met Chinese garnalen	1 – 2 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
110	Foe Yong Hai met krab	1 – 2 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
111	Foe Yong Hai 'Sing Wah' (krab, garnaltjes, kipfilet en varkenshaas)	1 – 2 – 3 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
GROENTEN GERECHTEN		Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3). Rund bevat eiwit (3) en soja (6).	
112	Tjap Tjoy met varkenshaas	3 – 11 – 12	
113	Tjap Tjoy met kip	3 – 11 – 12	
114	Tjap Tjoy speciaal (1/4 kip, 1 stokje saté)	3 – 11 – 12	
115	Tjap Tjoy met gesneden biefstuk	3 – 6 – 11 – 12	
116	Tjap Tjoy met speenvarken	1 – 3 – 7 – 11 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
117	Tjap Tjoy met Tsa Sieuw	1 – 3 – 7 – 11 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
117a	Tjap Tjoy met garnaltjes	2 – 11 – 12	
118	Tjap Tjoy met Chinese garnalen	2 – 3 – 11 – 12	
119	Tjap Tjoy met krab	2 – 11 – 12	
120	Tjap Tjoy 'Sing Wah' (krab, garnaltjes, kipfilet en varkenshaas)	1 – 2 – 3 – 11 – 12	
121	Tauge met gesneden varkenshaas	3 – 11 – 12	
122	Tauge met gesneden kip	3 – 11 – 12	
123	Tauge met gesneden biefstuk	3 – 6 – 11 – 12	
124	Tauge met Chinese garnalen	3 – 11 – 12	
MIHOEN GERECHTEN		Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3). Rund bevat eiwit (3) en soja (6).	
126	Mihoen met kerrie	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
127	Mihoen speciaal (1/4 kip en 1 stokje saté)	1 – 3 – 6 – 7 – 11 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1). De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1).
128	Mihoen compleet (Babi Pangang, Koe Lou Kai en 1 stokje saté)	1 – 3 – 6 – 7 – 11 – 12	De pikante saus bevat weipoeder (melk – 7) en bevat gluten (1).

			De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1).
129	Mihoen met 3 stokjes saté	1 – 3 – 5 – 7 – 11 – 12	De satésaus is gemaakt van pinda's (5) en bevat gluten (1).
130	Mihoen met kip	3 – 6 – 11 – 12	
131	Mihoen met varkenshaas	3 – 6 – 11 – 12	
132	Mihoen met gesneden biefstuk	3 – 6 – 11 – 12	
133	Mihoen met garnaltjes en groenten	2 – 3 – 6 – 11 – 12	
134	Mihoen singapore	1 – 2 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
135	Mihoen met Chinese garnalen	2 – 3 – 6 – 11 – 12	
136	Mihoen met krab	2 – 3 – 6 – 11 – 12	
137	Mihoen 'Sing Wah' (Chinese garnalen, Babi Pangang, Foe Yong Hai, kip, saté, atjar, Koe Lou Kai)		Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
138	Mihoensoep	6 – 7 – 11 – 12	
RUNDERHAAS GERECHTEN			Alle runderhaas bevat eiwit (3) en soja (6).
139	Runderhaas met uien	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
139a	Runderhaas met pikante saus	1 – 3 – 6 – 7 – 11 – 12	
140	Runderhaas met champignons	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
140a	Runderhaas met ketjapsaus	1 – 3 – 6 – 7 – 11 – 12	
141	Runderhaas met Chinese champignons	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
141a	Runderhaas met cashewnoten	1 – 3 – 6 – 8 – 11 – 12 -14	
142	Runderhaas met kerriesaus	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
142a	Runderhaas met ananas	1 – 3 – 6 – 7 – 12	
142b	Runderhaas met lychee	1 – 3 – 6 – 7 – 12	
143	Runderhaas met broccoli	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
144	Runderhaas met Tau Sie (zwarte bonensaus)	1 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	

GARNALEN GERECHTEN			Alle garnalen bevatten eiwit (3).
145	Gepaneerde garnalen met pikante saus	1 – 2 – 12	
146	Chinese garnalen met champignons	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
147	Chinese garnalen met cashewnoten	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
148	Chinese garnalen met pikante saus	1 – 2 – 3 – 7 – 12	
148a	Chinese garnalen met ketjapsaus	1 – 2 – 3 – 7 – 12	
149	Chinese garnalen met roedjaksaus	1 – 2 – 3 – 7 – 12	
149a	Chinese garnalen met balisau	1 – 2 – 3 – 7 – 12	
150	Chinese garnalen met broccoli	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
151	Chinese garnalen met zwarte bonensaus	1 – 2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
152	Chinese garnalen met sambalsaus	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
153	Chinese garnalen met kerriesaus	1 – 2 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 11 – 12 – 14	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
154	Chinese garnalen met Chinese champignons	1 – 2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
155	Chinese garnalen met lychee in zoetzure saus	1 – 2 – 3 – 7 – 12	
156	Kou Lou Ha (Chinese garnalen in deeg met zoetzure saus)	1 – 2	
157	Chinese garnalen met knoflooksaus	1 – 2 – 3 – 11 – 12 – 14	
VEGETARISCHE GERECHTEN			
159	Foe Yong Hai	1 – 3 – 7 – 11 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
160	Tjap Tjoy	11 – 12	
161	Mihoen	6 – 11 – 12	
INDISCHE GERECHTEN			
162	Nasi Rames gewoon	1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 12	
163	Nasi Rames speciaal	1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 12	
164	Bami Rames gewoon	1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 12	
165	Bami Rames speciaal	1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 12	

166	Gado Gado	1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 12	
167	Daging Smoor (Indische rundvlees in roedjaksaus)	1 – 7 – 12	
168	Daging Sajoer (Indische rundvlees in kerriesaus)	1 – 3 – 6 – 7 – 9 – 10 – 12	De kerriepoeder kan sporen van mosterd (10), selderij (9), melk (7), eieren (3), soja (6) en gluten (1).
HONG KONG SPECIAAL			
178	Chinese Fa Foek voor 1 persoon	1 – 2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3).
179	Chinese Fa Foek voor 2 personen	1 – 2 – 3 – 6 – 11 – 11 – 14	Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3).
	(mix van diverse groenten, garnalen, varkenshaas, kipfilet, krab, runderhaas en tsa sieuw)		
CHINESE SPECIALITEITEN			
180	Speenvarken (Babi Pangang Spek)	1 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
181	Tsa Sieuw speciaal	1 – 6 – 12	
182	Tsa Sieuw (Babi Pangang op zijn Chinees bereid)	1 – 6 – 7 – 12	De saus bevat weipoeder (melk – 7) en gluten (1).
183	Tjap Kam (mix van kipfilet, varkenshaas, runderhaas en garnalen met diverse groenten)	2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3). Rund bevat eiwit (3) en soja (6).
184	Peking eend	1 – 7 – 12	
185	Peking eend met Chinese champignons	1 – 11 – 12 – 14	
191	Fung Mie Gah (krokante garnalen met pikante of zoetzure saus)	1 – 2 – 12	
193	San Schang (mix van kip, garnalen en varkenshaas en groenten)	2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3).
194	Tjau Fang (Siamrijst met vlees, garnaaltjes, erwtjes en groenten)	1 – 2 – 3 – 6 – 11 – 12 – 14	
195	Tjau Min (Chinese bami met varkenshaas, kipfilet, garnaaltjes en groenten)	1 – 2 – 3 – 6 – 7 – 12 – 14	
			Varkenshaas, kip en garnalen bevat eiwit (3). Rund bevat eiwit (3) en soja (6).
197	Kung Po kip	1 – 3 – 6 – 8 – 11 – 12 – 14	
198	Kung Po varkenshaas	1 – 3 – 6 – 8 – 11 – 12 – 14	
199	Kung Po runderhaas	1 – 3 – 6 – 8 – 11 – 12 – 14	

200	Kung Po garnalen	1 – 2 – 3 – 6 – 8 – 11 – 12 – 14	
	(mix van diverse groenten en cashewnoten in pittige saus)		
CHINESE RIJSTTAFEL			Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
201	Voor 1 persoon		
202	Voor 2 personen		
202a	Voor 3 personen		
	(Tomaten- of kippensoep, kroepoek, Foe Yong Hai, Kou Lou Kai, Tjap Tjoy, Babi Pangang, saté en gepaneerde garnalen)		
203	Voor 4 personen		
	(Tomaten- of kippensoep, kroepoek, mini loempia's, Foe Yong Hai, Kou Lou Kai, Kip in kerriesaus, Tjap Tjoy, Babi Pangang, saté, Kung Po kip en gepaneerde garnalen)		
CHINEES-INDISCHE RIJSTTAFEL			Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
204	Voor 1 persoon		
204a	Voor 2 personen		
204b	Voor 3 personen		
204c	Voor 4 personen		
	(Tomaten- of kippensoep, kroepoek, Kou Lou Kai, Babi Pangang, kip in kerriesaus, atjar, Foe Yong Hai, saté, Daging smoor en sajoer, en gebakken banaan)		
SING WAH RIJSTTAFEL			Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
205	Voor 2 personen		
	(Tomaten- of kippensoep, kroepoek, Peking eend, Tsa Sieuw, Chinese garnalen met cashewnoten en runderhaas in knoflooksaus en saté)		
INDISCHE RIJSTTAFEL			Kijk voor de allergenen bij de losse gerechten.
206	Voor 1 persoon		
	(Kroepoek, saté, 1/4 kip, atjar, Indische boontjes en kool, Daging smoor en sajoer, en Gado Gado)		
207	Voor 2 personen		
	(Kroepoek, saté, 1/2 kip, atjar, Indische boontjes en kool, Daging smoor en sajoer, Gado Gado, Foe Yong Hai en gebakken banaan)		