





# Weekmenu

30/09/2019

tot

4/10/2019

	<b>MAANDAG</b> 30/09/2019	<b>DINSDAG</b> 1/10/2019	<b>DONDERDAG</b> 3/10/2019	<b>VRIJDAG</b> 4/10/2019
<b>[ Soep ]</b>	<p><b>Aspergesoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>86 kcal 351 kJ</p>	 <p><b>Courgettesoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>7 kcal 187 kJ</p>	 <p><b>Tomatensoep</b></p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal 241 kJ</p>	<p><b>Seldersoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>29 kcal 121 kJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <p><b>Varkensgebraad Vleesjus met oregano Broccolipuree</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>302 kcal 1270 kJ</p>	 <p><b>Kippenreepjes Rijst Zoetzure saus met Chinese groenten</b></p> <p>Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>309 kcal 1322 kJ</p>	 <p><b>Kaasburger Natuurardappelen Vleesjus Bloemkool in room</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>354 kcal 1483 kJ</p>	 <p><b>Gemalen kaas Pasta Arabiata met Quorn</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>496 kcal 2079 kJ</p>

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid






Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

7/10/2019

tot

11/10/2019

	<b>MAANDAG</b> 7/10/2019	<b>DINSDAG</b> 8/10/2019	<b>DONDERDAG</b> 10/10/2019	<b>VRIJDAG</b> 11/10/2019
<b>[ Soep ]</b>	<p><b>Rapensoep</b></p>  <p>Selderij, Eieren</p> <p>51 kcal 212 kJ</p>	<p><b>Cressonsoep</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren</p> <p>40 kcal 185 kJ</p>	<p><b>Toscaansesoep</b></p>  <p>Selderij, Eieren, Soja</p> <p>45 kcal 210 kJ</p>	<p><b>Spinazieroomsoep</b></p> <p>Selderij, Eieren</p> <p>47 kcal 197 kJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<p><b>Kalkoenpave</b> </p> <p><b>Dragonsaus</b></p> <p><b>Groene Boontjes</b></p> <p><b>Natuuraardappelen</b></p>  <p>Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Eieren, Soja</p> <p>308 kcal 1294 kJ</p>	<p><b>Rundsstoofvlees</b> </p> <p><b>Natuuraardappelen</b></p> <p><b>Witloof</b></p>  <p>Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Mosterd, Eieren, Soja</p> <p>405 kcal 1737 kJ</p>	<p><b>Duo van vis met Dille</b> </p> <p><b>Gestoofde prei</b></p> <p><b>Aardappelpuree</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Vis, Soja</p> <p>244 kcal 1028 kJ</p>	<p><b>Pasta</b> </p> <p><b>Gemalen kaas</b></p> <p><b>Bolognaise groentjes</b></p>  <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren</p> <p>472 kcal 1981 kJ</p>

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid









Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

14/10/2019

tot

18/10/2019

	<b>MAANDAG</b> 14/10/2019	<b>DINSDAG</b> 15/10/2019	<b>DONDERDAG</b> 17/10/2019	<b>VRIJDAG</b> 18/10/2019
<b>[ Soep ]</b>	<p><b>Witloofsoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>45 kcal 189 kJ</p>	 <p><b>Kervelsoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>41 kcal 202 kJ</p>	 <p><b>Portugese soep</b></p> <p>Selderij,Eieren,Soja</p> <p>46 kcal 212 kJ</p>	<p><b>Bloemkoolsoep</b></p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>47 kcal 198 kJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <p><b>Blinde vink</b> <b>Aardappelpuree</b> <b>Spinazie in room</b> <b>Jagersaus</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren</p> <p>270 kcal 1138 kJ</p>	 <p><b>Varkensgyros met Spaanse groenten</b> <b>Rijst</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>253 kcal 1062 kJ</p>	 <p><b>Hamburger</b> <b>Natuuraardappelen</b> <b>Vleesjus</b> <b>Romanescomix</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>360 kcal 1511 kJ</p>	 <p><b>Veggiegroentensaus</b> <b>Pasta</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>399 kcal 1676 kJ</p>

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid








Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

21/10/2019

tot

25/10/2019

	MAANDAG 21/10/2019	DINSDAG 22/10/2019	DONDERDAG 24/10/2019	VRIJDAG 25/10/2019
[ Soep ]	<b>Pastinaaksoep</b>  Selderij,Eieren 65 kcal 271 kJ	<b>Groentensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 48 kcal 201 kJ	<b>Pompoensoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 26 kcal 118 kJ	<b>Peterseliewortelsoep</b> Selderij,Eieren 62 kcal 258 kJ
[Warme dagschotel]	 <b>Lamsburger Lamsjus met tuinkruiden Wortelpuree</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,M osterd 285 kcal 1192 kJ	 <b>Kipstoverij Stroganoff Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren ,Soja 252 kcal 1075 kJ	 <b>Vispannetje Supreme met groentjes Natuurardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 229 kcal 965 kJ	 <b>Ham en kaassaus Pasta</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 439 kcal 1841 kJ

De maaltijden worden met geijodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

28/10/2019

tot

1/11/2019

	<b>MAANDAG 28/10/2019</b>	<b>DINSDAG 29/10/2019</b>	<b>DONDERDAG 31/10/2019</b>	<b>VRIJDAG 1/11/2019</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ	<b>Herfstvakantie</b>  0  0 kcal 0 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.