









Weekmenu

3/02/2020

tot

7/02/2020

	MAANDAG 3/02/2020	DINSDAG 4/02/2020	DONDERDAG 6/02/2020	VRIJDAG 7/02/2020
[Soep]	<p>Aspergesoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>83 kcal 339 kJ</p>	 <p>Courgettesoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>3 kcal 172 kJ</p>	 <p>Tomatensoep</p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal 241 kJ</p>	<p>Seldersoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>24 kcal 102 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Varkensgebraad Vleesjus met oregano Broccolipuree</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>333 kcal 1398 kJ</p>	 <p>Kippenreepjes Zoetzure saus met Chinese groenten Rijst</p> <p>Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>307 kcal 1315 kJ</p>	 <p>Steakburger Vleesjus Bloemkool in room Natuur aardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>401 kcal 1678 kJ</p>	 <p>Arabiata met Quorn Pasta Gemalen kaas</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>558 kcal 2335 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

10/02/2020

tot

14/02/2020

	MAANDAG 10/02/2020	DINSDAG 11/02/2020	DONDERDAG 13/02/2020	VRIJDAG 14/02/2020
[Soep]	Rapensoep Selderij,Eieren 46 kcal 193 kJ	Cressonsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 36 kcal 170 kJ	 Toscaansesoep Selderij,Eieren,Soja 42 kcal 195 kJ	Spinazieroomsoep Selderij,Eieren 42 kcal 178 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoengebraad Bruine roomsaus Champingnons Aardappelpuree Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 275 kcal 1165 kJ	 Rundsstoofvlees Witloof Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 405 kcal 1737 kJ	  Duo van vis met Dille Gestooft prei Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 335 kcal 1403 kJ	  Bolognese groentjes Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 516 kcal 2161 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.

Weekmenu

17/02/2020

tot

21/02/2020

	MAANDAG 17/02/2020	DINSDAG 18/02/2020	DONDERDAG 20/02/2020	VRIJDAG 21/02/2020
[Soep]	<p>Witloofsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>40 kcal 166 kJ</p>	 <p>Kervelsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>37 kcal 183 kJ</p>	 <p>Portugese soep</p> <p>Selderij,Eieren,Soja</p> <p>42 kcal 197 kJ</p>	<p>Bloemkoolsoep</p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>43 kcal 179 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Blinde vink Jagersaus Spinazie in room Aardappelpuree</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren</p> <p>301 kcal 1268 kJ</p>	 <p>Varkensgyros met Spaanse groenten Ebly</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja</p> <p>379 kcal 1587 kJ</p>	 <p>Kaasburger Vleesjus Romanescomix Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>412 kcal 1726 kJ</p>	 <p>Veggiegroentensaus Pasta</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>461 kcal 1932 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

24/02/2020

tot

28/02/2020

	MAANDAG 24/02/2020	DINSDAG 25/02/2020	DONDERDAG 27/02/2020	VRIJDAG 28/02/2020
[Soep]	Krokusvakantie 0 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 0 kcal 0 kJ
[Warme dagschotel]	Krokusvakantie 0 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 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.