

Weekmenu

4/04/2022

tot

8/04/2022

	MAANDAG 4/04/2022	DINSDAG 5/04/2022	DONDERDAG 7/04/2022	VRIJDAG 8/04/2022
[Soep]	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ
[Warme dagschotel]	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 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.

Weekmenu

11/04/2022

tot

15/04/2022

	MAANDAG 11/04/2022	DINSDAG 12/04/2022	DONDERDAG 14/04/2022	VRIJDAG 15/04/2022
[Soep]	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ
[Warme dagschotel]	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 0 kcal 0 kJ	Paasvakantie 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.

Weekmenu

18/04/2022

tot

22/04/2022

	MAANDAG 18/04/2022	DINSDAG 19/04/2022	DONDERDAG 21/04/2022	VRIJDAG 22/04/2022
[Soep]	Feestdag 0 kcal 0 kJ	Groene Preisoep Selderij  56 kcal 237 kJ	Tomatensoep  Selderij 63 kcal 263 kJ	Wortelsoep  47 kcal 195 kJ
[Warme dagschotel]	Feestdag 0 kcal 0 kJ	 Kippenreepjes Currysous met ananas Frieten Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 560 kcal 2340 kJ	 Ardeense vink Op grootmoeders wijze Fijne erwten Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 452 kcal 1899 kJ	 Quorn en champignons met kaassaus Pasta  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 493 kcal 2066 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

25/04/2022

tot

29/04/2022

	MAANDAG 25/04/2022	DINSDAG 26/04/2022	DONDERDAG 28/04/2022	VRIJDAG 29/04/2022
[Soep]	<p>Kippensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>10 kcal 41 kJ</p>	<p> Ajuinsoep</p> <p>Selderij</p> <p>77 kcal 325 kJ</p>	<p>Portugese soep</p> <p>Selderij,Soja </p> <p>45 kcal 210 kJ</p>	<p>Preisoep </p> <p>Selderij</p> <p>58 kcal 242 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p></p> <p>Boerenworst Vleesjus Spinaziepuree</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>342 kcal 1431 kJ</p>	<p></p> <p>Koninginnehapje met champignons Frieten</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd</p> <p>524 kcal 2199 kJ</p>	<p></p> <p>Mozzarellaburger Saliesaus Boterboontjes Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>509 kcal 2137 kJ</p>	<p></p> <p>Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes (wortel,knolselder,prei) Pasta</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja</p> <p>507 kcal 2133 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.