

Weekmenu

7/02/2022

tot

11/02/2022

	MAANDAG 7/02/2022	DINSDAG 8/02/2022	DONDERDAG 10/02/2022	VRIJDAG 11/02/2022
[Soep]	Pastinaaksoep Selderij 61 kcal 254 kJ	Groene Preisoep Selderij 55 kcal 232 kJ	Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 22 kcal 103 kJ	Wortelsoep 45 kcal 190 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Lamsjus Wortelen Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk 457 kcal 1913 kJ	 Kipstoverij Stroganoff (paprika, ajuin, tomaat) Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Soja 468 kcal 1980 kJ	 Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei) Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 338 kcal 1424 kJ	 Mini Gevogelteballetjes Tomatensaus Pasta Gemalen kaas  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 561 kcal 2355 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

14/02/2022

tot

18/02/2022

	MAANDAG 14/02/2022	DINSDAG 15/02/2022	DONDERDAG 17/02/2022	VRIJDAG 18/02/2022
[Soep]	<p>Erwtensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>43 kcal 178 kJ</p>	<p>Kippenroomsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>9 kcal 36 kJ</p>	<p>Andalouse roomsoep</p> <p> Selderij,Melk</p> <p>54 kcal 227 kJ</p>	<p>Groentensoep</p> <p>Selderij </p> <p>50 kcal 208 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p></p> <p>Kalkoenpave Champignonsaus Knolselderstampot</p> <p></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>269 kcal 1131 kJ</p>	<p></p> <p>Rundsballetjes Tomatensaus met groenten (wortelen, prei, paprika) Frieten</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja</p> <p>610 kcal 2547 kJ</p>	<p></p> <p>Kipfilet Gevogeltejus Appelmoes Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>475 kcal 1998 kJ</p>	<p></p> <p>Carbonara met spek en ajuin Pasta Gemalen kaas</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>604 kcal 2529 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

21/02/2022

tot

25/02/2022

	MAANDAG 21/02/2022	DINSDAG 22/02/2022	DONDERDAG 24/02/2022	VRIJDAG 25/02/2022
[Soep]	Ajuinsoep Selderij 45 kcal 187 kJ	 Preisoep Selderij 57 kcal 237 kJ	 Tomatensoep Selderij 61 kcal 258 kJ	Boontjessoep Selderij 51 kcal 213 kJ
[Warme dagschotel]	 Luiks Balletje Luikse saus Groene koolstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd 452 kcal 1880 kJ	 Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 422 kcal 1769 kJ	 Waterzooi van vis met wintergroenten Natuuraardappelen Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 338 kcal 1424 kJ	 Bolognese (champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 507 kcal 2126 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

28/02/2022

tot

4/03/2022

	MAANDAG 28/02/2022	DINSDAG 1/03/2022	DONDERDAG 3/03/2022	VRIJDAG 4/03/2022
[Soep]	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ
[Warme dagschotel]	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 kJ	Krokusvakantie 0 kcal 0 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.