

# Weekmenu

7/03/2022

tot

11/03/2022

	<b>MAANDAG</b> 7/03/2022	<b>DINSDAG</b> 8/03/2022	<b>DONDERDAG</b> 10/03/2022	<b>VRIJDAG</b> 11/03/2022
<b>[ Soep ]</b>	<b>Witte Preisoep</b>  Selderij 57 kcal 240 kJ	<b>Wortelsoep</b>  47 kcal 195 kJ	<b>Portugese soep</b>  Selderij, Soja 45 kcal 210 kJ	<b>Ajuinsoep</b>  Selderij 77 kcal 325 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Lamsburger</b> Bruine roomsaus Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 464 kcal 1949 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons</b> Frieten Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd 524 kcal 2199 kJ	 <b>Varkenslapje</b> Vleesjus Erwten en wortelen Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 427 kcal 1795 kJ	 <b>Bolognese (champ, paprika, selder)</b> Pasta Gemalen kaas  Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 507 kcal 2126 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

14/03/2022

tot

18/03/2022

	<b>MAANDAG</b> <b>14/03/2022</b>	<b>DINSDAG</b> <b>15/03/2022</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>17/03/2022</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>18/03/2022</b>
[ Soep ]	<b>Witloofsoep</b>  41 kcal 171 kJ	 <b>Seldersoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 27 kcal 111 kJ	 <b>Pompoensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 23 kcal 108 kJ	<b>Broccolisoup</b>  Selderij 50 kcal 210 kJ
[Warme dagschotel]	 <b>Kipfilet</b> <b>Vleesjus</b> <b>Bloemkool</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 421 kcal 1774 kJ	 <b>Varkensstoverij</b> <b>Mexicomix</b> <b>Frieten</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd, Eieren,Soja 535 kcal 2242 kJ	 <b>Visblokjes</b> <b>Visbechamel</b> <b>Romanescomix</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 391 kcal 1646 kJ	<b>Milanese saus met kalkoenham (Wortel, ajuin, champ, selder, paprika)</b> <b>Pasta</b> <b>Gemalen kaas</b>   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 521 kcal 2183 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

21/03/2022

tot

25/03/2022

	<b>MAANDAG</b> <b>21/03/2022</b>	<b>DINSDAG</b> <b>22/03/2022</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>24/03/2022</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>25/03/2022</b>
[ Soep ]	 <b>Groentensoep</b> Selderij 51 kcal 213 kJ	<b>Spinazieroomsoep</b> Selderij,Melk 54 kcal 224 kJ	 <b>Toscaansesoep</b> Selderij,Soja 44 kcal 207 kJ	<b>Courgettesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 4 kcal 177 kJ
[Warme dagschotel]	 <b>Steakburger Vleesjus Spruitjesstamppot</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 347 kcal 1455 kJ	 <b>Kipstoverij met groenten Currysaus met ananas Frieten</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 648 kcal 2707 kJ	 <b>Braadworst Vleesjus Rode kool met appel Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 521 kcal 2181 kJ	 <b>Vegetarische schotel met Peterseliewortel en champingons Pasta</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 402 kcal 1687 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

28/03/2022

tot

1/04/2022

	<b>MAANDAG</b> 28/03/2022	<b>DINSDAG</b> 29/03/2022	<b>DONDERDAG</b> 31/03/2022	<b>VRIJDAG</b> 1/04/2022
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Champignonsoep</b> Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Sulfieten 4 kcal 61 kJ	 <b>Ajuinsoep</b> Selderij 46 kcal 192 kJ	<b>Tomaat-paprikasoep</b> Selderij  62 kcal 260 kJ	<b>Cressonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 38 kcal 178 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kipfilet</b> <b>Vleesjus</b> <b>Zanzibar moes</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 442 kcal 2004 kJ	 <b>Rundstoofpotje met Raapjes</b> <b>Frieten</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 423 kcal 1773 kJ	 <b>Vis van de dag</b> <b>Visbechamel</b> <b>Brunoisegroenten</b> <b>(wortel,knolselder,prei)</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 291 kcal 1224 kJ	 <b>Carbonara met spek en ajuin</b> <b>Pasta</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 536 kcal 2248 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.