

# Weekmenu

3/04/2023

tot

7/04/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>3/04/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>4/04/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>6/04/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>7/04/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  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

10/04/2023

tot

14/04/2023

	<b>MAANDAG</b> 10/04/2023	<b>DINSDAG</b> 11/04/2023	<b>DONDERDAG</b> 13/04/2023	<b>VRIJDAG</b> 14/04/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  0 kcal 0 kJ	<b>Paasvakantie</b>  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

17/04/2023

tot

21/04/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>17/04/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>18/04/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>20/04/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>21/04/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Cressonsoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk  38 kcal 178 kJ	 <b>Aspergesoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja  84 kcal 345 kJ	<b>Wortelsoep</b>   47 kcal 195 kJ	<b>Courgettesoep</b>   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk  4 kcal 177 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kippenworstje</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Broccolipuree</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  317 kcal 1322 kJ	 <b>Rundsballetjes</b> <b>Tomatensaus</b> <b>Frieten</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja  587 kcal 2456 kJ	 <b>Steakburger</b> <b>Vleesjus</b> <b>Boterboontjes</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja  471 kcal 1977 kJ	 <b>Vege Bolognaise met</b> <b>groentjes (Quorn, champ,</b> <b>paprika, selder)</b> <b>Spaghetti</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren  511 kcal 2149 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

24/04/2023

tot

28/04/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>24/04/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>25/04/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>27/04/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>28/04/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Erwtensoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe) 44 kcal 183 kJ	<b>Bloemkoolsoep</b>  Selderij 44 kcal 185 kJ	<b>Tomatensoep</b>  Selderij 63 kcal 263 kJ	<b>Spinaziesoep</b>  Selderij 43 kcal 182 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kipfilet</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Wortelpuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 312 kcal 1307 kJ	 <b>Rundsstoofvlees</b> <b>Frieten</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 608 kcal 2590 kJ	 <b>Hamburger</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b> Gluten,(tarwe) 456 kcal 1913 kJ	 <b>Witvispannetje met</b> <b>Brunoisegroentjes</b> <b>Horentjespasta</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 568 kcal 2398 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.