









# Weekmenu

27/02/2023

tot

3/03/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>27/02/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>28/02/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>2/03/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>3/03/2023</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.

# Weekmenu

6/03/2023

tot

10/03/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>6/03/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>7/03/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>9/03/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>10/03/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Groentensoep</b>  Selderij  51 kcal 213 kJ	<b>Witloofsoep</b>  41 kcal 171 kJ	<b>Toscaansesoep</b>  Selderij, Soja  44 kcal 207 kJ	<b>Broccolisoepe</b>  Selderij  50 kcal 210 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kalkoenpave</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Preipuree</b>  Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Soja 284 kcal 1188 kJ	 <b>Runsballetjes</b> <b>Tomatensaus</b> <b>Frieten</b>  Selderij, Gluten, (tarwe), Mosterd, Soja 587 kcal 2456 kJ	 <b>Gevogelte boomstammetje</b> <b>Vleesjus</b> <b>Rode kool met appel</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Mosterd, Soja 488 kcal 2051 kJ	 <b>Lams bolognaise (champ, paprika, selder)</b> <b>Pasta Linguini</b>  Selderij, Gluten, (tarwe) 367 kcal 1537 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

13/03/2023

tot

17/03/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>13/03/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>14/03/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>16/03/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>17/03/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Preisoep</b>  Selderij 58 kcal 242 kJ	<b>Pastinaaksoep</b>  Selderij 62 kcal 259 kJ	<b>Andalouse roomsoep</b>  Selderij,Melk 55 kcal 232 kJ	<b>Courgettesoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 4 kcal 177 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Blinde gevogelte vink</b> Jus Spinaziepuree Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 284 kcal 1194 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons</b> Frietten Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 562 kcal 2360 kJ	 <b>Tomatenburger</b> Jus Bloemkool Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja 488 kcal 2044 kJ	 <b>Kalkoenham en kaassaus</b> Macaroni Gluten,(tarwe),Melk 497 kcal 2074 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

20/03/2023

tot

24/03/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>20/03/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>21/03/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>23/03/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>24/03/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Aspergesoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja 84 kcal 345 kJ	<b>Waterkerssoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 38 kcal 178 kJ	<b>Tomatensoep</b>  Selderij 63 kcal 263 kJ	<b>Aardappelsoep</b>  Selderij 44 kcal 183 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Lamsburger</b> <b>Lamsjus</b> <b>Broccolipuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk 310 kcal 1294 kJ	 <b>Kipfilet</b> <b>Currysous met ananas</b> <b>Frieten</b> Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Soja 614 kcal 2573 kJ	 <b>Braadworst</b> <b>Vleesjus</b> <b>Wortelen</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 492 kcal 2061 kJ	 <b>Bolognaise (champ, paprika, selder)</b> <b>Spaghetti</b> <b>Gemalen kaas</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 570 kcal 2399 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

27/03/2023

tot

31/03/2023

	<b>MAANDAG</b> 27/03/2023	<b>DINSDAG</b> 28/03/2023	<b>DONDERDAG</b> 30/03/2023	<b>VRIJDAG</b> 31/03/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>Seldersoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 27 kcal 111 kJ	<b>Champignonsoep</b>  Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Sulfieten 4 kcal 17 kJ	<b>Portugese soep</b>  Selderij,Soja 45 kcal 210 kJ	<b>Wortelsoep</b>  47 kcal 195 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Waterzooi van vis met wintergroenten Confettipuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 245 kcal 1030 kJ	 <b>Goulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Frietten</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 460 kcal 1931 kJ	 <b>Blinde gevogelte vink Gevogeltejus Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 434 kcal 1818 kJ	 <b>Getomateerde penne op Siciliaanse wijze met kalkoenjulienne</b> Gluten,(tarwe),Melk 415 kcal 1734 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.