

Weekmenu

2/10/2023

tot

6/10/2023

	MAANDAG 2/10/2023	DINSDAG 3/10/2023	DONDERDAG 5/10/2023	VRIJDAG 6/10/2023
[Soep]	 Seldersoep Selderij, Melk 16 kcal 66 kJ	 Champignonsoep Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Soja 57 kcal 231 kJ	 Portugese soep Selderij 47 kcal 217 kJ	 Wortelsoep Melk 24 kcal 100 kJ
[Warme dagschotel]	 Waterzooi van vis met wintergroenten Confettipuree Gluten, (tarwe), Melk, Vis, Soja 445 kcal 1871 kJ	 Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Frietten Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Eieren 460 kcal 1931 kJ	 Blinde gevogelte vink Gevogeltejus Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 434 kcal 1818 kJ	 Getomateerde penne op Siciliaanse wijze met kalkoenjulienne 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.

Weekmenu

9/10/2023

tot

13/10/2023

	MAANDAG 9/10/2023	DINSDAG 10/10/2023	DONDERDAG 12/10/2023	VRIJDAG 13/10/2023
[Soep]	Knolseldersoep Selderij, Melk 24 kcal 101 kJ	 Kervelsoep Selderij 20 kcal 82 kJ	Tomatensoep Selderij, Melk  31 kcal 131 kJ	 Currysoep met prei Selderij, Melk, Mosterd 18 kcal 75 kJ
[Warme dagschotel]	 Kippenballetjes Luikse saus Preipuree Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 512 kcal 2146 kJ	 Gekruide kippenreepjes Zoetzure saus met groenten (wortel, ajuin, boontjes) Frietten Gluten, (tarwe), Mosterd, Soja 562 kcal 2386 kJ	 Runderburger Jus Appelmoes Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 509 kcal 2141 kJ	 Pollognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 612 kcal 2565 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

16/10/2023

tot

20/10/2023

	MAANDAG 16/10/2023	DINSDAG 17/10/2023	DONDERDAG 19/10/2023	VRIJDAG 20/10/2023
[Soep]	Parmentiersoep  Selderij, Melk 19 kcal 79 kJ	Groentensoep  Selderij, Melk 22 kcal 91 kJ	Pompoensoep  8 kcal 34 kJ	Preisoep  Selderij, Melk 20 kcal 83 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Jus Erwten en wortelen Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 502 kcal 2107 kJ	 Koninginnehapje met champignons Frietten Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd 562 kcal 2360 kJ	 Kalkoenblokjes Provençaalsesaus Rijst Gluten, (tarwe) 265 kcal 1114 kJ	 Mini Gevogelballetjes Groentenroomsaus (wortel, champignon, prei, knolselder) Horentjespasta Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd, Eieren 598 kcal 2509 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

23/10/2023

tot

27/10/2023

	MAANDAG 23/10/2023	DINSDAG 24/10/2023	DONDERDAG 26/10/2023	VRIJDAG 27/10/2023
[Soep]	Cressonsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 40 kcal 185 kJ	 Aspergesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja 59 kcal 240 kJ	Wortelsoep  Melk 24 kcal 100 kJ	Courgettesoep  Selderij 10 kcal 42 kJ
[Warme dagschotel]	 Kippenworstje Gevogeltejus Broccolipuree Selderij,Noten,(amandelen),Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 517 kcal 2163 kJ	 Rundsballetjes Tomatensaus Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja 587 kcal 2456 kJ	 Kalfsburger Vleesjus Boterboontjes Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja 349 kcal 1473 kJ	 Vege Bolognaise met groentjes (Quorn, champ, paprika, selder) Spaghetti Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 505 kcal 2118 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

30/10/2023

tot

3/11/2023

	MAANDAG 30/10/2023	DINSDAG 31/10/2023	DONDERDAG 2/11/2023	VRIJDAG 3/11/2023
[Soep]	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE
[Warme dagschotel]	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE	HERFSTVAKANTIE

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.