





Weekmenu

30/09/2024

tot

4/10/2024

	MAANDAG 30/09/2024	DINSDAG 1/10/2024	DONDERDAG 3/10/2024	VRIJDAG 4/10/2024
[Soep]	 <p>Seldersoep</p> <p>Selderij</p> <p>29 kcal 122 kJ</p>	 <p>Champignonsoep</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Soja</p> <p>12 kcal 48 kJ</p>	<p>Portugese soep</p> <p>Selderij </p> <p>50 kcal 208 kJ</p>	<p>Wortelsoep </p> <p>53 kcal 221 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei)</p> <p>Wortelpuree</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis</p> <p>442 kcal 1856 kJ</p>	 <p>Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons</p> <p>Frietten</p> <p>Selderij,Gluten),Melk,Eieren</p> <p>460 kcal 1934 kJ</p>	 <p>Blinde gevogelte vink</p> <p>Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli)</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Gluten,(tarwe)</p> <p>369 kcal 1545 kJ</p>	  <p>Gevogelteblanket met julienegroenten</p> <p>Pasta</p> <p>Gemalen kaas</p> <p>Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>580 kcal 2434 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

7/10/2024

tot

11/10/2024

	MAANDAG 7/10/2024	DINSDAG 8/10/2024	DONDERDAG 10/10/2024	VRIJDAG 11/10/2024
[Soep]	Groentensoep  Selderij 50 kcal 206 kJ	 Waterkerssoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 42 kcal 196 kJ	Tomatensoep Selderij  57 kcal 239 kJ	Spinazieroomsoep Selderij,Melk 59 kcal 246 kJ
[Warme dagschotel]	 RundsBalletjes Preipuree Selderij,Melk,Mosterd,Soja 430 kcal 1800 kJ	 Kipfilet Zoetzure saus met groenten (wortel, ajuin, boontjes) Frieten Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja 508 kcal 2167 kJ	 Runderburger Appelmoes Natuuraardappelen Gluten,(tarwe) 408 kcal 1712 kJ	  Pollognaise (champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 549 kcal 2293 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

14/10/2024

tot

18/10/2024

	MAANDAG 14/10/2024	DINSDAG 15/10/2024	DONDERDAG 17/10/2024	VRIJDAG 18/10/2024
[Soep]	Parmentiersoep  Selderij 16 kcal 65 kJ	Groentensoep Selderij 50 kcal 206 kJ	Pompoensoep  9 kcal 37 kJ	Preisoep  Selderij 46 kcal 193 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalfsburger Spinaziepuree Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 377 kcal 1587 kJ	 Koninginnehapje met champignons Frieten Gluten,(tarwe),(rogge),Mosterd 562 kcal 2360 kJ	 Kalkoenblokjes Groentenroomsaus Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe) 295 kcal 1235 kJ	  Mini Gevogelballetjes Tomatensaus Horentjespasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren 671 kcal 2814 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

21/10/2024

tot

25/10/2024

	MAANDAG 21/10/2024	DINSDAG 22/10/2024	DONDERDAG 24/10/2024	VRIJDAG 25/10/2024
[Soep]	<p>Pastinaaksoep</p>  <p>67 kcal 278 kJ</p>	<p>Aspergesoep</p>  <p>Gluten,(tarwe),Melk,Soja</p> <p>88 kcal 361 kJ</p>	<p>Wortelsoep</p>  <p>53 kcal 221 kJ</p>	<p>Courgettesoep</p>  <p>11 kcal 45 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Gevogelteworstje Broccolipuree</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>427 kcal 1788 kJ</p>	 <p>Kalkoenstoverij Stroganoff (paprika, ajuin, tomaat) Frieten</p> <p>Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Soja</p> <p>506 kcal 2146 kJ</p>	 <p>Steakburger Bloemkool Natuuraardappelen</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>449 kcal 1880 kJ</p>	  <p>Vege Bolognaise met groentjes (Quorn, champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas</p> <p>Selderij,Gluten,Melk,Eieren,Soja</p> <p>517 kcal 2158 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

28/10/2024

tot

1/11/2024

	MAANDAG 28/10/2024	DINSDAG 29/10/2024	DONDERDAG 31/10/2024	VRIJDAG 1/11/2024
[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.